



TUGAS AKHIR - DI 184836

## DESAIN INTERIOR RUMAH MAKAN HANDAYANI DENGAN NUANSA BUDAYA SURABAYA DAN MADURA

SYIFA ANGGRAENI  
0841144000002

DOSEN PEMBIMBING  
Dr.Ir SUSY BUDI ASTUTI M.T  
DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR  
Fakultas Arsitektur Desain dan  
Perencanaan  
Institut Teknologi Sepuluh Nopember  
Surabaya 2018



TUGAS AKHIR - DI 184836

## DESAIN INTERIOR RUMAH MAKAN HANDAYANI DENGAN NUANSA BUDAYA SURABAYA DAN

SYIFA ANGGRAENI  
0841144000002

DOSEN PEMBIMBING  
Dr.Ir SUSY BUDI ASTUTI M.T

DEPARTEMEN DESAIN INTERIOR  
Fakultas Arsitektur Desain dan  
Perencanaan  
Institut Teknologi Sepuluh Nopember  
Surabaya 2019



FINAL PROJECT - DI 184836

## INTERIOR DESIGN HANDAYANI RESTAURANT WITH CONCEPT OF SURABAYA AND MADURA CULTURE

SYIFA ANGGRAENI  
0841144000002

Supervisor Lecture  
Dr.Ir SUSY BUDI ASTUTI M.T

DEPARTEMENT OF INTERIOR DESIGN  
Fakultas Arsitektur Desain dan  
Perencanaan  
Institut Teknologi Sepuluh Nopember  
Surabaya 2019

**LEMBAR PENGESAHAN**

**DESAIN INTERIOR RUMAH MAKAN HANDAYANI DENGAN NUANSA BUDAYA  
SURABAYA DAN MADURA**

**TUGAS AKHIR**

Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Memperoleh Gelar Sarjana Desain

Pada

Departemen Desain Interior  
Fakultas Arsitektur, Desain dan Perencanaan  
Institut Teknologi Sepuluh Nopember

Oleh:

**SYIFA ANGGRAENI**

**NIM 08411440000002**

Disahkan oleh Pembimbing Tugas Akhir



**Dr. Ir. SUSY BUDI ASTUTI M.T.**

**NIP. 19650624 199002 2 001**



**JANUARI 2019**



## **DESAIN INTERIOR RUMAH MAKAN HANDAYANI DENGAN NUANSA BUDAYA SURABAYA DAN MADURA**

Nama : Syifa Anggraeni  
NIM : 08411440000002  
Departmen : Desain Interior  
Dosen Pembimbing : Dr. Ir. Susy Budi Astuti M.T

### **ABSTRAK**

Pertumbuhan bidang kuliner terutama restoran yang pesat memicu persaingan antar restoran. Masing-masing restoran berlomba meningkatkan kualitas untuk menarik minat pasar salah satunya di masyarakat Surabaya. Interior restoran selain memberi kesan nyaman juga dapat mencerminkan identitas restoran. Rumah Makan Handayani adalah restoran lokal khas Jawa Timur di Surabaya, Jawa Timur. Selama beroperasi, ditemukan beberapa permasalahan interior antara lain; kurang terkonsepnya desain khas Jawa Timur pada restoran, *layout* ruang belum efisien, dan perlu penambahan ruang fasilitas contohnya *lobby* dan *cafe*.

Tugas akhir dengan judul “Desain Interior Rumah Makan Handayani Dengan Nuanza Budaya Surabaya dan Madura” merubah tema ruang untuk lebih menonjolkan sisi khas Jawa Timur . Tema budaya Surabaya mewakili konsep restoran lokal. Tema budaya Madura mewakili karakter masyarakat Surabaya yang sebagian besar dari etnis Madura. Dalam aplikasinya, tema Budaya Surabaya ditunjukkan dengan penggunaan konsep batik Surabaya dan tegel klasik khas tahun 1970 an. Tema budaya Madura ditunjukkan dengan penggunaan konsep pecut Madura.

Aplikasi konsep budaya Surabaya dan Madura pada ruang restoran diaplikasikan pada semua elemen interior. Contohnya dapat dilihat pada penggunaan konsep pecut pada bentuk *furniture*, partisi, dan mural pada dinding. bentukan furnitur *simple-geometric* dan klasik, material *finishing* kayu pada dinding-lantai-plafon, penerapan wallpaper logo RM Handayani.

Kata kunci: *desain interior, budaya Surabaya Madura, RM Handayani.*

# INTERIOR DESIGN HANDAYANI RESTAURANT WITH THE CONCEPT OF SURABAYA AND MADURA CULTURE

Name : Syifa Anggraeni  
NIM : 08411440000002  
Department : Interior Design  
Supervisor Lecture : Dr. Ir. Susy Budi Astuti M.T

## ABSTRACT

*The culinary sector growth especially restaurant that rapidly triggers the competitions among restaurant. Each restaurant competes to improves the quality of to attract market one of them is in the Surabaya citizen. Interior Design of restaurant as far as being good impression also make to characterize of identity Handayani Restaurant is a local restaurant especially Javanese cuisine in Surabaya, East Java. As long as operating, several problems were found the interior of among others; The lacking concept of authentic East Javanese interior in Handayani restaurant, Layout space not efficient, and Facilities need to the addition of space example lobby and café.*

*Final Project "Interior Design Handayani Restaurant With The Concept of Surabaya and Madura Culture" designing space to more show of characteristics East Java Culture. The concept of Surabaya culture represent the local restaurant . The concept of Madura culture represent the surabaya citizen which most of ethnic Madura. In the concept, Surabaya and Madura to show of with the Surabaya batik and application old tile for floor as look like in era 1970 century. The concept of Madura culture using the Madura etchnic whip for the application in design.*

*The application concept of Surabaya and Madura culture in space restaurant to show of all element in interior. Example the application Madura ethnic whip for furniture, partition, mural art, wall, plafond, etc. The furniture using the base concepts are minimalist and classic. Minimalist can see on the furniture, shape, using mural art layout, and choosing the patern floors. The applicaton classic concept on furniture, pallet of glod, brown, red, and green, using mirror and use carved on shade element.*

**Keyword:** interior design, Surabaya Madura Culture , Handayani Restaurant.

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas segala Rahmat dan Karunia-Nya Laporan Tugas Akhir dapat terselesaikan dengan baik. Penyusunan laporan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan mata kuliah Tugas Akhir (RI 141501) di Departemen Desain Interior, Fakultas Arsitektur, Desain dan Perencanaan, Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya.

Sebagai restoran aktif bersaing di sektor kuliner, Rumah Makan Handayani membutuhkan desain interior yang sesuai dengan identitas restoran agar dapat menunjang visi misi dan menghadirkan solusi interior untuk menjadi restoran terbaik dalam pelayanan. Berdasarkan dari beberapa masalah yang ditemukan, judul laporan yang diangkat adalah “Desain Interior Rumah Makan Handayani Dengan Nuansa Budaya Lokal Surabaya dan Madura”.

Selesainya laporan tugas akhir ini tidak terlepas dari banyak pihak yang telah membantu, mendukung, dan membimbing keberlangsungan penyusunan laporan ini. Dalam kesempatan ini, saya mengucapkan terima kasih kepada :

1. Pihak Management Rumah Makan Handayani yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan kegiatan riset;
2. Keluarga dan Teman teman yang telah memberi dukungan dan doa;
3. Dr. Mahendra Wardhana, S.T., M.T. selaku Ketua Departemen Desain Interior, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya;
4. Anggra Ayu Rucitra, ST. MMT; selaku dosen koordinator Mata Kuliah Tugas Akhir (DI 184836);
5. Anggri Indraprasti SSn. MDs selaku dosen pembimbing Mata Kuliah Tugas Akhir (DI 184836);
6. Dr. Ir Susy Budi Astuti M.T selaku dosen pembimbing kedua Mata Kuliah Tugas Akhir (DI 184836);

Saya mohon maaf atas segala kekurangan yang disengaja maupun tidak dan mengharapkan segala kritik dan saran yang membangun. Terima kasih dan semoga laporan kerja profesi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang menggunakannya.



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>ix</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR BAGAN.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Permasalahan.....	6
1.2.1 Identifikasi Masalah .....	6
1.2.2 Batasan Masalah .....	6
1.2.3 Rumusan Masalah .....	6
1.3. Tujuan .....	6
1.4 Manfaat .....	6
1.5 Harapan Desain .....	7
1.6 Lingkup Desain .....	7
1.7 Metode Desain.....	8
1.7.1 Tahap Pengumpulan Data.....	8
1.7.2 Tahap Analisa .....	9
1.8 Sistematika Penulisan .....	9
<b>BAB II STUDI EKSISTING, KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>11</b>
2.1 Kajian Restoran .....	11
2.1.1 Definisi Restoran .....	11
2.1.2 Perbedaan Restoran dan Rumah Makan.....	12
2.1.3 Klasifikasi Restoran .....	12
2.1.4 Klasifikasi Berdasarkan Kelas Talam .....	13
2.1.5 Pelayanan Makanan .....	13
2.1.6 Kategori Table Service .....	14





2.1.7 Standar Prosedur Pengoprasian Restoran .....	15
2.1.8 Pengelolaan Restoran .....	16
2.1.9 Persyaratan Pencahayaan Restoran .....	17
2.1.10 Persyaratan Ruang Restoran .....	18
2.1.11 Pedoman Luas Area Restoran .....	18
2.1.12 Pedoman Tata Letak Meja dan Kursi .....	19
2.1.13 Standar Penyimpanan Peralatan Restoran .....	19
2.1.14 Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan .....	19
2.1.15 Urutan Pelayanan Konsumen Selama Operasional .....	21
2.1.16 Sistem Pembayaran Restoran .....	22
2.1.17 Pengertian <i>Food and Beverage Product</i> .....	22
2.2 Kajian Segmentasi Konsumen .....	22
2.2.1 Segmentasi Pasar Konsumen .....	22
2.2.2 Segmentasi Berdasarkan Status Ekonomi .....	24
2.2.3 Konsumen Restoran .....	26
2.2.4 Tipe Konsumen Restoran .....	29
2.3 Kajian Menu .....	31
2.3.1 Definisi Menu .....	31
2.3.2 Jenis Menu .....	31
2.4 Kajian Kuliner .....	32
2.4.1 Definisi Kuliner .....	32
2.4.2 Kuliner Tradisional .....	33
2.4.3 Kuliner Jawa Timur .....	33
2.4.4 Ciri Kuliner Jawa Timur .....	34
2.4.5 Ragam Kuliner Jawa Timur .....	34
2.5 Kajian Tema Budaya Lokal .....	35
2.5.1 Definisi Desain Budaya Lokal Surabaya .....	35
2.5.2 Definisi Desain Budaya Lokal Madura .....	38
2.6 Studi Warna Pada Interior Restoran .....	34
2.6.1 Warna Peningkat Nafsu Makan .....	41
2.6.2 Warna Emas dan Perak .....	42
2.7 Sistem Penghawaan .....	43



2.7.1 Sistem Penghawaan Pasif .....	43
2.8 Sistem Pencahayaan Restoran .....	43
2.9 Utilitas Bangunan .....	45
2.9.1 Sistem Sanitasi .....	45
2.10 Kajian Awal .....	47
2.11 Studi Antropometri .....	47
2.10.1 Lobi .....	47
2.10.2 Area Makan .....	48
2.10.3 Café dan Bar .....	51
2.10.4 Dapur .....	51
2.11 Studi Eksisting .....	53
2.11.1 <i>Identity Company</i> .....	53
2.11.2 Lokasi .....	54
2.11.3 <i>Company Profile</i> .....	55
2.11.4 Visi dan Misi .....	56
2.11.5 Struktur Organisasi .....	56
2.11.6 Layanan RM HAndayani .....	56
2.11.7 Analisa Eksisting .....	57
2.11.8 Fasilitas Tambahan RM Handayani .....	58
2.11.9 Foto Interior .....	60
2.11.10 Denah Eksisting .....	64
2.12 Studi Pembandingan .....	60
2.12.1 Candi Suryo .....	66
2.12.2 Botanika .....	68
<b>BAB III METODE DESAIN .....</b>	<b>71</b>
3.1 Bagan Proses Desain .....	71
3.2 Tahap Pengumpulan Data .....	71
3.3 Observasi .....	72
3.4 Kuesioner .....	72
3.5 Wawancara .....	73
3.6 Studi Literatur .....	74
3.7 Analisa Data .....	75



3.8 Penjelasan Proses Desain .....	75
3.8.1 Kajian Awal .....	75
3.8.2 Proses Desain .....	76
<b>BAB IV PEMBAHASAN DAN KONSEP DESAIN .....</b>	<b>76</b>
4.1 Studi Pengguna .....	79
4.1.1 Segmentasi Pengguna .....	79
4.2 Studi Ruang dan Aktivitas .....	87
4.3 Hubungan Ruang .....	91
4.3.1 Interaction Matrix .....	91
4.3.2 Bubble Diagram .....	92
4.4 Analisa Riset .....	93
4.4.1 Demografi .....	93
4.4.2 Hasil Kuesioner .....	93
4.4.3 Hasil Wawancara .....	100
4.5 Analisis Zoning Area .....	104
4.6 Konsep Desain .....	106
4.6.1 Konsep Makro .....	106
<b>BAB V PROSES DAN HASIL DESAIN .....</b>	<b>110</b>
5.1 Alternatif Desain .....	110
5.2 Pengembangan Alternatif Layout Terpilih .....	117
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	<b>131</b>
6.1 Kesimpulan .....	131
6.2 Saran .....	132
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>BIODATA PENULIS</b>	



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Rawon.....	31
Gambar 2.2 Tahu Lontong.....	31
Gambar 2.3 Soto.....	33
Gambar 2.4 Tugu Pahawan.....	32
Gambar 2.5 Patung Surabaya.....	32
Gambar 2.6 Gedung Balai Pemuda .....	33
Gambar 2.7 Gereja Surabaya` .....	33
Gambar 2.8 Material Batu Bata .....	33
Gambar 2.9 Material Batu Alam .....	34
Gambar 2.10 Ukir Tapak .....	35
Gambar 2.11 Ukiran Bunga .....	36
Gambar 2.12 Ukiran Karapan Sapi .....	37
Gambar 2.13 Restoran Intim.....	39
Gambar 2.15 Restoran Santai .....	40
Gmabar 2.16 Restoran Fastfood.....	40
Gambar 2.17 Skema Distribusi Air Bersih .....	41
Gambar 2.18 Skema Distribusi <i>Grey Water</i> .....	42
Gambar 2.19 Skema Distribusi <i>Black Water</i> .....	42
Gambar 2.20 Anthropometri Jarak Single Sofa .....	43
Gambar 2.21 Anthropometri <i>Optimum Table Widh</i> .....	43
Gamabr 2.22 Anthropometri <i>Minimum Place Setting</i> .....	46
Gamabr 2.23 Anthropometri Sirkulasi Pelayanan .....	45
Gambar 2.24 Anthropometri Konfigurasi Meja 6 orang .....	45
Gamabr 2.25 Anthropometri Jarak <i>Top Table</i> .....	46
Gambar 2.26 Anthropometri Sirkulasi Zona Sink .....	47
Gambar 2.27 Anthropometri Pembagian Zoning Sink.....	47
Gambar 2.28 Logo RM Handayani .....	48
Gambar 2.29 Foto Tampak Depan RM Handayani .....	48
Gambar 2.30 Lokasi RM Handayani Kertajaya.....	49
Gambar 2.31 Site Plan RM Handayani Kertajaya .....	50





Gambar 2.32 Eksisting Layout Furni Lantai 2.....	52
Gambar 2.33 Eksisting Layout furni Lantai 3 .....	53
Gambar 2.34 Mini Panggung RM Handayani .....	53
Gambar 2.35 Mni Bar RM Handayani .....	54
Gamabr 2.36 Denah Eksisting Lantai 1 <i>Basement</i> .....	59
Gambar 2.37 Denah Eksisiting Lantai 2.....	59
Gambar 2.38 Denah Eksisting Lantai 3.....	60
Gambar 2.39 Foto Bangunan Candi Suryo .....	61
Gambar 2.40 Foto Bangunan Restoran Botanika.....	63
Gambar 4.1 Diagram Usia Pengunjung.....	74
Gambar 4.2 Diagram Pekerjaan Pengunjung.....	74
Gambar 4.3 Desain Ilustrasi Restoran Jingga Muda dan Tua.....	93
Gambar 4.4 Restoran Rradisional Modern dan Klasik.....	94
Gambar 4.5 Diagram Kenyamanan Pencahayaan.....	94
Gambar 4.6 Zoning Area Eksisiting Lantai 1 .....	102
Gambar 4.7 Zoning Area Eksisting Lantai 2 .....	103
Gambar 4.8 Karapan Sapid an Kursi.....	107
Gambar 4.9 Warna <i>Silver</i> dan <i>Gold</i> .....	107
Gambar 4.10 Plafon Cermin .....	108
Gambar 4.11 Tegel Krem Bunga .....	108
Gambar 4.12 Kermaik Vinyl Kayu Coklat .....	108
Gambar 4.13 Wallpaper Generasi Tua .....	109
Gambar 4.14 Wallpaper Generasi Muda .....	109
Gambar 4.15 Desain Lampu Gantung .....	110
Gambar 4.16 <i>Downlight Ceiling</i> .....	110
Gambar 4.17 Desain Partisi .....	111
Gambar 5.1 Alternatif 1 Lantai 1 .....	112
Gamabr 5.2 Alternatid 1 Lantai 2 .....	113
Gambar 5.3 Aternatif 2 Lantai 1 .....	114
Gambar 5.4 Alternatid 2 Lantai 2 .....	115
Gambar 5.5 Alternatif 3 Lantai 1 .....	116
Gambar 5.6 Alternatif 3 Lantai 2 .....	116



---

Gambar 5.7 Denah Alternatif Terpilih Lantai 1 .....	118
Gambar 5.8 Denah Alternatif Terpilih Lantai 2.....	118
Gambar 5.9 Layout Ruang Terpilih 1 .....	119
Gambar 5.10 View 1 Ruang Sinta.....	120
Gambar 5.11 View 2 Ruang Sinta.....	121
Gambar 5.12 View 3 Ruang Sinta.....	122
Gambar 5.13 Detail Furnitur 1 Ruang Sinta.....	122
Gambar 5.14 Detail Furnitur 2 Ruang Sinta .....	123
Gambar 5.15 Detail Elemen Estetis Ruang Sinta .....	123



*(Halaman ini sengaja dikosongkan)*



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran Surat Keterangan Penelitian

Lampiran Lembar Revisi

Lampiran Rekap Kuesioner

Lampiran Rekap Hasil Wawancara

Lampiran Gambar Kerja

Lampiran Gambar Visualisasi

1. Ruang Sinta View 1,2,3
2. Area Makan Hall 1,2,3
3. Café Handayani 1,2,3

Lampiran RAB

1. RAB

Lampiran Biodata Penulis





*(Halaman ini sengaja dikosongkan)*



## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Tabel Perbedaan Restoran dan Rumah Makn .....	12
Tabel 2 Tabel Level Tipikal Iluminasi .....	17
Tabel 3 Segmentasi Khalayak .....	22
Tabel 4 Tabel Perbedaan Generasi Tua dan Muda .....	32
Tabel 4 <i>Company Profile</i> .....	53
Tabel 5 Foto Interior RM Handayani Kertajaya .....	57
Tabel 6 Foto Interior Restoran Candi Suryo .....	64
Tabel 7 Foto Interior Restoran Botanika .....	66
Tabel 8 Segmentasi Pengunjung Generasi Muda .....	78
Tabel 9 Deskripsi Pekerjaan .....	79
Tabel 10 Studi Pengguna .....	81
Tabel 11 Studi Aktivitas dan Fasilitas Pengguna RM Handayani .....	85
Tabel 12 Demografi Pengunjung RM Handayani .....	91
Tabel 13 Diagram Selera Wallpaper .....	92
Tabel 14 Diagram Kenyamanan Bahan .....	93
Tabel 15 Diagram Kenyamanan Duduk .....	94
Tabel 16 Diagram Selera Warna .....	95
Tabel 17 Diagram Selera Warna Interior Restoran .....	96
Tabel 18 Tabel Selera Restoran Tradisional Modern dan Klasik .....	97
Tabel 19 Tabel Hasil Wawancara Mengenai Menu dan Style .....	98
Tabel 20. Hasil Wawancara Mengenai Interior RM Handayani .....	99
Tabel 21 Hasil Wawancara Permasalahan RM Handayani Kertajaya .....	101
Tabel 22 Transformasi Bentuk .....	105



## DAFTAR BAGAN

Bagan 1 Struktur Organisasi RM Handayani .....	54
Bagan 2 Bagan Proses Desain.....	69
Bagan 3 <i>Interration Matrix</i> .....	89
Bagan 4 <i>Bubble Diagram</i> .....	90
Bagan 5 Objective Tree Method .....	104
Bagan 6 Wighted Method.....	117



## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Dunia bisnis kuliner penuh dengan persaingan, keunikan dan desain dari suatu restoran, rumah makan, cafe sangatlah berperan untuk memberi cerita dan ketertarikan lebih kepada masyarakat mengenai tempat – tempat tersebut. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) pertumbuhan di bidang perdagangan, hotel, dan restoran merupakan sektor yang mengalami peningkatan tertinggi kedua, mencapai 8,11 persen pada tahun 2015 Sedangkan data BPS, pertumbuhan konsumsi restoran dan hotel sepanjang tahun 2017 ini tercatat di angka 8.41 persen atau tumbuh dibanding tahun sebelumnya yakni 8.2 persen.

Data dari BPS Kota Surabaya menunjukkan bahwa sektor perdagangan, hotel, dan restoran merupakan sektor yang menghasilkan PDRB tertinggi yaitu sebesar 44,46% dari total PDRB Kota Surabaya di tahun 2016. Berdasarkan data BPS Kota Surabaya tahun 2016, jumlah restoran di Surabaya mengalami pertumbuhan sebesar 13.1% dari tahun sebelumnya. Menurut Wiwiek Widayati, Kepala Disbudpar Surabaya, mengatakan bahwa kenaikan jumlah restoran berkisar 15-20% setiap tahun. Hal ini menandakan persaingan dalam bisnis restoran semakin ketat.

Madura merupakan pulau yang terletak di sebelah Timur Laut Jawa Timur. Letaknya yang berdekatan dengan Surabaya menjadikan hubungan antar Budaya Surabaya dan Madura erat kaitannya. Budaya Madura sudah ikut membantu menambah keanekaragaman budaya di Surabaya. Madura sendiri memiliki keunikan tradisional salah satunya pecut Madura. Pecut Madura dahulu digunakan oleh masyarakat untuk membantu menggembala sapi. Saat ini pecut Madura dapat dipakai dalam berbagai acara tradisi ataupun upacara adat. Salah satu tradisi masyarakat Madura yaitu karapan sapi. Karapan sapi sendiri merupakan suatu tradisi perlombaan yang diadakan setiap tahun menjelang bulan panen





Mayoritas penduduk Bumiputra di kota Surabaya secara kultural merupakan orang Jawa dan sebagian orang Madura. Golongan etnis lain adalah minoritas. Mereka terdiri dari orang-orang yang lahir di kota tersebut serta para pendatang dari berbagai kabupaten di sekitar kota Surabaya. Berdasarkan hasil sensus penduduk yang diadakan pada tahun 1930, sebanyak 104.442 orang penduduk kota Surabaya dari etnis Jawa dan Madura tidak dilahirkan di kota tersebut, tetapi merupakan pendatang dari luar kota (Departement van Economische Zaken, 1934: 29). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) mengenai kenaikan populasi, populasi etnis Madura menduduki 30% dari jumlah populasi penduduk di Surabaya. 20% etnis cina, 10 % etnis melayu dan sisanya etnis Surabaya.

Menurut hasil penelitian yang dilakukan oleh Health Education Authority tahun 2013, usia 15-34 tahun atau konsumen generasi muda adalah konsumen terbanyak yang memilih menyantap menu non tradisional. Pernyataan tersebut bermakna bahwa rentang usia tersebut adalah golongan pelajar dan golongan muda yang mana masih memiliki banyak aktivitas fisik yang dilakukan. BPS menilai adanya peralihan pola konsumsi di masyarakat dari konsumsi pokok seperti pakaian ke *leisure* atau rekreasi, perhotelan, restoran. Pada periode tersebut, konsumsi restoran dan hotel melonjak dari 5,43% menjadi 5,87%. Sementara itu meningkatnya konsumsi makanan jadi di restoran/rumah makan (nilai indeks 110,22) didorong oleh naiknya pendapatan rumah tangga dan dipicu oleh faktor musiman. Perkembangan ini dipantau oleh Kantar Worldpanel secara berkesinambungan.

Rumah Makan Handayani merupakan restoran yang bergerak dibidang kuliner nusantara. Rumah Makan Handyani berlokasi di Jalan Kertajaya No 42 Gubeng Kertajaya, Surabaya. RM Handayani merupakan restoran yang berdiri sejak tahun 1961. Sejarah RM Handayani sudah memasuki usia 50 tahun sebagai salah satu restoran yang dapat bertahan lama. Menu yang disajikan RM Handayani berupa menu nusantara spesialis Jawa Timur. Sebagai restoran yang terus berupaya meningkatkan pelayanan sebagai restoran terbaik sesuai dengan visi dan misi, maka diperlukan kualitas sarana dan pelayanan bagi konsumen, inovasi peningkatan pendapatan, dan



peningkatan kunjungan konsumen. Menurut Marsum WA (2010), sebuah restoran didesain dengan penataan layout yang baik membantu restoran tersebut mewujudkan visi dan misi, memberikan kepuasan pelayanan melalui visual dan non visual, dan memberikan kenyamanan menyantap hidangan. Melalui desain interior yang baik sebuah restoran dapat menjaga minat masyarakat terhadap restoran tersebut.

Menurut Marsum WA (2010), salah satu cara untuk menarik minat konsumen dengan penataan interior. Sebuah restoran didesain dengan penataan layout yang baik membantu mengkoordinasi setiap fungsi, material agar segala pekerjaan berjalan dengan baik. Suatu perancangan interior restoran diperlukan untuk mengetahui mana hal yang perlu dihindari dan mana hal yang harus pada penempatan yang tepat. Tujuan mendesain interior restoran untuk meminimalisir kesalahan fatal yang dapat merugikan banyak pihak. Selain itu mendesain interior restoran membantu konsumen/pengunjung untuk memberikan kenyamanan visual kepada pengunjung restoran. Perasaan nyaman tersebut akan membuat konsumen terkesan hingga selalu teringat dan merindukan suasana tersebut. Hal ini lah yang membuat interior sebuah restoran menjadi penting.

Meninjau hal di atas, penulis mengambil Perancangan interior dengan judul “Desain Interior Rumah Makan Handayani Dengan Nuansa Budaya Lokal Surabaya dan Madura” dilatarbelakangi oleh rencana perwujudan visi dan misi Rumah Makan Handayani sebagai salah satu restoran terbaik di Indonesia sehingga terciptanya perencanaan layout yang efektif dan efisien untuk pengunjung dan perubahan penataan dan tema interior. Tema perpaduan budaya lokal Surabaya dan Madura.

## **1.2 Batasan Masalah**

1. Lebih mengutamakan pembahasan mengenai elemen desain interior dan tidak mencakup masalah arsitektur dan konstruksi bangunan.
2. Ruang yang akan didesain sebatas lantai dua dan tiga bangunan RM Handayani Kertajaya.
3. Luas eksisting bangunanyang didesain minimal 600 m2.



---

### 1.3 Rumusan Masalah

1. Penataan ruang dan sirkulasi yang belum baik.
2. Suasana yang monoton dan kurang memiliki karakter RM Handayani Kertajaya.
3. Kurangnya minat generasi muda terhadap restoran lokal.

### 1.4 Tujuan

Adapun tujuan dari perancangan tugas akhir ini, yaitu :

1. Mengoptimalkan layout ruang dan sirkulasi sesuai dengan fungsi dan kebutuhan pengguna.
2. Desain interior RM Handayani Kertajaya diharapkan mampu menghasilkan desain yang sesuai dengan visi misi restoran.
3. Merancang desain interior restoran dengan nuansa lebih fresh yang lebih menarik selera generasi muda.

### 1.5 Manfaat

Adapun manfaat dari perancangan tugas akhir ini, yaitu :

Bagi desainer :

1. Sebagai pengaplikasian ilmu yang telah diperoleh selama menempuh pendidikan di Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya dengan membuat laporan desain secara sistematis.
2. Sebagai pemenuhan syarat kelulusan pendidikan di Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya.

Bagi pihak Rumah Makan Handayani Kertajaya:

1. Sebagai saran mendesain interior yang dapat diaplikasikan untuk pengembangan interior RM Handayani Kertajaya.
2. Sebagai referensi yang dapat menginspirasi renovasi interior kantor untuk proyek lainnya.

Bagi Jurusan Desain Interior:

1. Sebagai tambahan pengetahuan untuk kemajuan bidang desain interior.

Bagi pembaca :



2. Sebagai tambahan pengetahuan dan referensi yang dapat berguna di bidang desain.

### **1.6 Harapan Desain**

1. Mampu menghasilkan desain layout yang dapat menyelesaikan permasalahan interior RM Handayani
2. Mampu menerapkan konsep dining yang dapat menarik generasi muda dan diterima oleh generasi tua
3. Mampu menghasilkan rancangan desain interior yang mampu diterima oleh generasi tua dan muda.

### **1.7 Lingkup Desain**

#### **1.7.1 Studi dan Analisa**

1. Desain Interior yang sesuai dengan generasi tua dan muda.
2. Segmentasi generasi tua dan muda.
3. Analisa eksisting interior RM Handayani

#### **1.7.2 Pengembangan ruang**

##### **1 Ruang Lobby**

Ruang lobby meliputi area tunggu, resepsionis, dan area foyer.

##### **2 Ruang Makan**

Ruang makan meliputi area masuk dan area makan dan minum.

##### **3 Area Bar dan Cafe**

Area Bar dan Café meliputi area santai makan dan minum.

##### **3 Ruang Kepala dan Manajer Restoran**

Ruang Kepala dan Manajer Resto meliputi area rapat dan kursi meja kerja.

### **1.8 Metode Desain**

Metode yang dilakukan untuk menghasilkan suatu konsep yang mampu menjawab permasalahan dan kebutuhan restoran sebagai salah satu restoran legendaris. Mengusung tema makanan tradisional Jawa Timur dengan penambahan menu western dan Asia. Rumah Makan Handayani Kertajaya merupakan restoran keluarga yang memiliki konsistensi cita rasa enak. Maka dari itu konsumen RM Handayani Kertajaya merupakan konsumen masyarakat tua dengan umur 40-70 tahun. Generasi muda diharapkan dapat ditarik minat untuk menikmati cita rasa RM Handayani Kertajaya



Metode ini dilakukan dengan cara pendekatan kasus dan pengamatan langsung di lapangan yang bertujuan untuk mempelajari secara intensif tentang latar belakang, gaya hidup, motivasi dan kesukaan. Berikut ini adalah tahapan yang dilakukan dalam kegiatan mendesain sebuah rumah makan dengan konsep budaya lokal Surabaya dan Madura.

### 1.8.1 Tahap Pengumpulan Data

1. Primer : Melakukan survey dan wawancara di lapangan kepada pihak RM Handayani untuk mendapatkan data mengenai demografi pengunjung, aktivitas dan kebutuhan ruang, grafik kunjungan serta data mengenai konsumen. Mendapatkan data dari menyebarkan kuesioner kepada masyarakat umum elemen interior yang cocok untuk menarik minat masyarakat.
2. Sekunder : Studi literature mengenai konsep budaya lokal Surabaya dan Madura. Literatur yang diperlukan seperti ciri – ciri konsep, warna khas, suasana, material, dan contoh penerapan dan dampak pada interior *Budaya Lokal*.

### 1.8.2 Tahap Analisa

Tahap ini dilakukan dengan menguraikan permasalahan desain interior RM Handayani Kertajaya berupa kurangnya pelayanan pada segala segmen. Hasil uraian tersebut menjadi tolak ukur dalam *menredesain* RM Handayani dalam upaya meningkatkan pelayanan yang merepresentasikan budaya lokal Surabaya dan Madura, dapat memenuhi kebutuhan tempat jamuan makan di Surabaya yang menarik sesuai dengan identitas Surabaya. Selain itu diharapkan dapat menarik masyarakat generasi muda. Oleh karena itu dilakukan premis – premis yang mempengaruhi suatu desain, yaitu :

#### a. Analisa Demografi

Variabel demografi digunakan untuk mengetahui intensitas jamuan makan pejabat dan tamu di RM Handayani. Hasil analisa demografi digunakan dalam merancang banyak sedikitnya kebutuhan furnitur. Variabel demografi dapat diuraikan sebagai berikut : Usia, pekerjaan, jenis kelamin, instansi, motivasi datang, dan menu yang dipesan.



b. Analisa Wawancara dan Kuesioner

Variabel wawancara dan kuesioner dilakukan oleh penulis kepada segmen yang telah dituju. Wawancara kepada pihak RM Handayani, Pelayan RM Handayani. Sedangkan Kuesioner mengenai karakter pejabat. Kuesioner juga disebar kepada masyarakat umum mengenai penilaian suatu restoran ramai, alasan/motivasi kunjungan ke suatu restoran yang ramai.. Hal tersebut di analisa melalui diagram chart, grafik batang dan tabel.

c. Analisa elemen – elemen interior

Analisa elemen interior dilakukan penulis dengan menggunakan pengamatan. Penulis mengamati 2 restoran dengan arsitektur dahulu namun masih mampu untuk menarik minat generasi muda. Contohnya Zangrandi Ice Cream, Ria Galeria Restaurant, House of Sampoerna Resto, Solaria.



*( Halaman ini sengaja disokosongkan )*



## BAB II

### KAJIAN PUSTAKA, EKSISTING, DAN PEMBANDING

#### 2.1 Restoran

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada tamu baik berupa makanan atau minuman. Restoran dapat didirikan dalam hotel, kantor maupun dibangun terpisah dengan bangunan lain. Tujuan dari restoran adalah semata-mata untuk mencari laba/keuntungan (Marsum :1999 hlm. 7).

#### 2.2 Kajian Restoran

Pengertian restoran menurut Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No.KN.73/PVVI05/MPPT-85 tentang Peraturan usaha “Suatu usaha yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial”. Sedangkan menurut peraturan Menteri Kesehatan RI No. 304/Menkes/Per/89 tentang persyaratan restoran makan yang dimaksud restoran adalah satu kegiatan penjualan dan penyediaan pelayanan makan dan minum yang bertempat pada suatu bangunan.

Berikut adalah klasifikasi restoran berdasarkan makanan dan minuman yang dijual.

Menurut Wojowasito dan Poerwodarminto (Marsyangm, 1999:71) mengklasifikasikan restoran atau rumah makan menjadi beberapa tipe, antara lain:

##### *1. Coffe Shop*

Merupakan tempat makan dan minum yang menyuguhkan suasana santai tanpa aturan yang mengikat dan biasanya menyuguhkan racikan kopi sebagai menu special diluar makanan-makanan kecil atau makanan siap saji.

##### *2. Grill Room*

Restoran dengan menu masakan panggang atau barbekyu sebagai menu andalan.

##### *3. Main Dining Room*

Merupakan ruang makan besar atau restoran yang umumnya terdapat di hotel, penyajian makanannya secara resmi, servis yang diberikan dapat





menggunakan gaya perancis maupun rusia, sedangkan orang-orang yang datang pada umumnya juga menggunakan pakaian resmi formal.

#### 4. Cafetaria

Merupakan tempat makan dan minum yang terbatas menyajikan roti atau sandwich serta minuman-minuman ringan yang tidak beralkohol, biasanya erat hubungannya dengan kantor.

#### 5. Family Restaurant

Merupakan restoran sederhana untuk makan dan minum keluarga atau rombongan dengan harga yang tidak mahal serta menyuguhkan suasana nyaman dan santai.

#### 6. Fish and Chip Shop

Restoran yang menyajikan menu ikan dan kripik atau snack sebagai menu utama.

### 2.2.1 Perbedaan Restoran dan Rumah Makan

Berdasarkan keputusan menteri kesehatan RI Nomor 1098/MENKE/S/SK/VII/2003 Perbedaan antara restoran dengan rumah makan sebagai berikut :

**Tabel 1** Perbedaan Restoran dan Rumah Makan

No	Jenis	Restoran	Rumah Makan
1	Sistem Managemen	Peraturan mengikat dan jelas	Peraturan lebih luwes/tidak mengikat
2	Standarisasi	Memenuhi standar – standar tertentu	Tidak memenuhi standar yang ditentukan
3	Pelayanan		
4	Penyajian	Mengolah dan memasak	Sudah dimasak
5	Bangunan	Area Keseluruhan Bangunan	Area sebagian atau keseluruhan bangunan
6	Konsep Tempat	Mewah	Sederhana
7	Sasaran Market	Menengah Atas	Menengah Bawah
8	Biaya PPN	Dikenai PPN 10%	Tidak dikenakan

### 2.2.2 Klasifikasi Restoran Berdasarkan Kelas Talam

Dalam UU Pariwisata No.16 menyatakan bahwa penggolongan restoran ditentukan dalam tiga golongan kelas. Penggolongan restoran ini didasarkan pada fasilitas dan peralatan yang tersedia serta mutu pelayanan sesuai dengan



persyaratan penggolongan kelas restoran yang ditetapkan dengan Keputusan Walikota. Berikut ini penggolongan restoran:

1. Restoran Talam Kencana

Restoran kelas tertinggi yang dinyatakan dalam piagam bertanda sendo garpu berwarna emas.

2. Restoran Talam Selaka

Restoran kelas tertinggi yang dinyatakan dalam piagam bertanda sendo garpu berwarna perak.

3. Restoran Talam Gangsa.

Restoran kelas tertinggi yang dinyatakan dalam piagam bertanda sendo garpu berwarna perunggu.

### 2.2.3 Pelayanan Makanan

Dalam buku “Restoran dan Segala Permasalahannya” oleh Marsum WA. Pelayanan makanan dan minuman dalam Restoran dapat disajikan dalam beberapa cara yaitu:

1. *Self-service* /prasanan ;
2. *Table Service*
3. Pelayanan lewat counter;
4. Mesin makanan otomatis.

### 2.2.4 Kategori *Table Service*

1. *American Service* (Pelayanan Ala Amerika)

American service adalah salah satu bentuk pelayanan yang dimana makanan sudah diporsikan atau disiapkan diatas piring. american service adalah salah satu pelayan yang sering digunakan dihotel.

Mempunyai ciri – ciri antara lain sebagai berikut.

- a) Sifat pelayanannya sederhana, tidak resmi, dan cepat.
- b) Makanan sudah siap ditata dan diatur di atas piring.
- c) Disajikan kepada tamu dari sebelah kiri.
- d) Piring kotor diangkat dari sebelah kanan.

2. *English Service* (Pelayanan Ala Inggris)

Pelayanan ini digunakan oleh keluarga bangsawan di Inggris. Makanan tersedia di meja dan diatur oleh nyonya rumah dalam piring



dan dihidangkan kepada tamunya dan nyonya rumah tersebut biasa disebut *hostess*. Jadi, *service* ini banyak digunakan di rumah tangga. Contoh yang paling umum adalah jika ada yang berulang tahun, maka yang berulang tahun akan memotong kue dan langsung memberikannya kepada tamu. *Service* ini sudah tidak banyak lagi dipergunakan dalam bisnis karena sangat merepotkan tuan rumah, tetapi untuk acara tertentu masih digunakan pada acara *Thanks Giving Day* di Amerika Serikat. Untuk di Indonesia seluruh makanan di letakkan dihadapan tamu, sehingga tamu dapat mengambil sendiri makanan yang diinginkannya.

### 3. *French Service* (Pelayanan Ala Perancis)

*French service* adalah suatu tipe pelayanan yang sifatnya formal atau resmi. Awalnya pelayanan ini digunakan untuk tamu bangsawan. Sekarang ini disukai untuk orang yang ingin mendapatkan pelayanan yang mewah. Makanan satu persatu datang dari dapur dan setibanya di ruang *restaurant* dimatangkan dekat tamu dengan menggunakan "*range oven* atau *rechaud oven*". Setelah matang ditata atau disusun di atas *oval platter* dengan menggunakan *gueridon* dan dihias dengan hiasan yang baik kemudian satu persatu hidangan tersebut ditawarkan oleh *waiter* secara berurutan kepada tamu. Pelayanan jenis ini mempunyai ciri menyajikan makanan utama secara utuh. Bila tamu telah memilih bagian dari hidangan makanan yang disukai, kemudian dipotong oleh *waiter* yang telah ahli serta disajikan langsung ke atas piring tamu, yang terbuat dari peralatan *service* serta dekorasi yang baik dan mahal.

### 4. *Russian Service* (Pelayanan Ala Rusia)

Pelayanan jenis ini sering disebut juga dengan *modified french service* karena dalam beberapa hal mempunyai kesamaan dengan *french service*. Pelayanan ala rusia sifatnya sangat formal, mewah dan para tamu merasa mendapatkan perhatian yang luar biasa dari petugas.

## 2.2.5 Standar Prosedur Pengoperasian Restoran

Dalam Jurnal "Tinjauan Umum Restoran dan Galeri" oleh Andri Prasetya. Prosedur pengoperasian suatu restoran adalah suatu pedoman



yang mengatur tim kerja restoran dalam aktifitasnya memberikan pelayanan pada pelanggan, dengan tujuan dapat dimengerti, dipahami dan dilaksanakan sebaik-baiknya oleh seluruh staf restoran yang ada.

Pedoman kerja tersebut dimulai dari persiapan restoran dibuka sampai restoran ditutup, yaitu:

1. Sebelum restoran dibuka

Restoran tidak dibuka 24 jam sehingga akan ada saat dimana restoran dibuka dan restoran ditutup. Sebelum jam buka tim kerja mempersiapkan segala sesuatu menyangkut persiapan fisik restoran mulai dari kebersihan restoran dan lingkungannya, kondisi udara, kelengkapan peralatan penyajian, makanan dan minuman yang bersih, higienis serta kebersihan fisik tim kerja seperti kebersihan badan dan kelengkapan serta kerapian seragam kerja masing-masing.

2. Selama restoran dibuka

Restoran dibuka sesuai jam yang telah ditentukan setelah persiapan fisik dan psikis serta briefing telah dilakukan semua. Tiba saat yang dinanti-nanti oleh kedua belah pihak yakni customer memiliki produk restoran dengan harapan memperoleh sesuatu yang mereka inginkan. Pihak manajemen restoran menjual produk untuk menciptakan pelanggan dengan laba tertentu. Untuk mempertemukan kedua keinginan yang berbeda tersebut kuncinya ada pada ketepatan, kecekatan, kejelian.

### 2.2.6 Macam Pengelolaan Restoran

Sedangkan menurut Soekresno, dilihat dari sistem pengelolaan dan *system* penyajiannya, restoran dapat diklasifikasikan menjadi tiga, yaitu :

1. *Formal restaurant* (restoran formal).

Pengertian formal restoran adalah industry jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif.



---

Cirri-ciri restoran formal:

- a. Penerimaan pelanggan dengan system pesan tempat terlebih dahulu.
- b. Para pelanggan terikat dengan menggunakan pakaian formal.
- c. Menu pilihan yang disediakan adalah menu klasik / menu eropa populer.
- d. Sistem penyajian yang dipakai adalah *Russian Service* / *French Service* atau modifikasi dari kedua *table service* tersebut.
- e. Disediakan ruang *cocktail* selain ruangan jamuan makan digunakan sebagai tempat untuk minum yang beralkohol sebelum santap makan.
- f. Dibuka untuk pelayanan makan malam atau makan siang atau untuk makan malam dan makan siang, tetapi tidak menyediakan makan pagi.
- g. Menyediakan berbagai merek minuman bar secara lengkap khususnya *wine* dan *champagne* dari berbagai Negara penghasil *wine* di dunia.

## 2. *Informal restaurant* (restoran informal)

Pengertian restoran informal adalah industry jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan professional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi pelanggan yang silih berganti .

Ciri-ciri restoran informal:

- a. Harga makanan dan minuman relatif murah.
- b. Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat.
- c. Para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal.
- d. Sistem penyajian makanan dan minuman yang dipakai adalah *American Service* / *ready plate* bahkan *self-service* ataupun *counter-service*.
- e. Tidak menyediakan hiburan music hidup.
- f. Penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain.
- g. Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu / pelanggan namun dipampang di *counter* / langsung di setiap meja makan untuk mempercepat proses pelayanan.



- h. Menu yang disajikan sangat terbatas dan membatasi menu-menu yang relative cepat selesai dimasak.
- i. Jumlah tenaga servis relatif sedikit dengan standar kebutuhan 1 pramusaji untuk melayani 12-16 pelanggan.

### 2.1.9 Persyaratan pencahayaan Restoran

Berdasarkan peraturan Menteri Kesehatan No 11 Tahun 1989 mengenai peraturan kesehatan restoran/rumah makan adalah pencahayaan buatan pada restoran memiliki standar 10 lux

**Tabel 2** Level Tipikal Iluminasi berdasarkan *Code of the Illuminating Engineering Society*.

Area	Iluminasi	
	lux	Lumens/sq ft
Meja resepsi	400	37
Kantor umum	300	28
Area masuk	200	18
Tangga	200	18
Lounge, bars	100	9
Meja makan	200	18
Backround level	50-100	5-9
cafeteria	400	37

### 2.1.10 Persyaratan Ruang Restoran

Dalam penelitian Persyaratan Restoran Menurut Soekresno, ruang atau area yang ada di dalam suatu restoran dibagi ke dalam dua bagian yang memiliki fungsi dan kegunaan yang berbeda-beda, yaitu:

#### 1. *Front Area* (Ruangan Depan)

Ruangan depan yang dimaksud disini adalah ruangan ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan diperuntukkan bagi pelanggan restoran sebagai daerah pelayanan.

Persyaratan ruang restoran:

- Luas area memenuhi standar



- Penyekat antara restoran dan dapur harus tahan terhadap api
- Selalu terpasang alat deteksi kebakaran
- Sirkulasi udara memadai dan tersedia pengatur suhu udara
- Bersih, rapi dan sanitasi (memenuhi syarat kesehatan)
- Mudah untuk dibersihkan dan dirawat

## 2. Ruangan Belakang (Back Area)

Ruang belakang adalah ruangan ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, penyiapan, pengolahan produk makanan dan minuman yang mana sebagai tempat aktifitas kerja bagi karyawan restoran dan sebagai daerah terlarang bagi para pelanggan untuk masuk di dalamnya, seperti dapur, gudang, tempat penumpukan sampah, steward area dan lain sebagainya.

Syarat-syarat back area:

- a. Cukup penerangan
- b. Gudang penyimpan bahan makanan terpisah sesuai jenisnya
- c. Lantai tidak licin dan dibuatkan selokan-selokan saluran pembuangan air yang memadai dan lancar
- d. Terpasang alat penghisap dan saluran pembuangan asap dapur
- e. Saluran air bersih cukup lancar dan mencukupi
- f. Dan lain-lain seperti yang terdapat dalam persyaratan restoran

### 2.1.11 Pedoman Luas Area Restoran

Luas area yang ada pada restoran di bagi kedalam dua kelompok besar yaitu area restoran dan area dapur yang dijelaskan sebagai berikut :

1. Pedoman luas restoran (Tidak termasuk dapur restoran) =  $1,6\text{m}^2$  / orang
2. Pedoman luas dapur (Termasuk tempat penyimpanan makanan panas, ruang penyimpanan masakan dingin, tempat cuci dan chef office) =  $1,4\text{m}^2$  x jumlah pelanggan

### 2.1.12 Pedoman Tata Letak Meja dan Kursi

Pedoman tata letak meja dan kursi diatur sebagai berikut:

- Jalur pelayanan
- Antara tempat duduk yang satu dengan tempat duduk yang membelakangi merupakan gang atau disebut jalur pelayanan dengan jarak 1350 mm sebagai jalur 2 pramusaji atau 1 pramusaji



- Pergeseran maju mundur jursi antara 100-200 mm untuk kebutuhan duduk
- Pergeseran mundur kursi untuk pelanggan berdiri 300 mm
- Kepadatan untuk meja counter bar 625 mm per orang
- Jarak duduk pada counter bar antara 1 orang dengan orang lain 75 mm

#### **2.1.13 Standar Penyimpanan Peralatan Restoran**

Standar penyimpanan peralatan pada restoran adalah sebagai berikut:

##### **1 Standar tinggi rak gudang**

Untuk penyimpanan barang yang relatif besar, ketinggian pada rak teratas 1500 mm dan untuk barang-barang relatif ringan maksimal sesuai jangkauan untuk meraih barang yaitu 1950 mm.

##### **2. Standar jarak rak penyimpanan**

Untuk peralatan rak penyimpanan antara rak dengan lainnya tanpa kereta barang yaitu 1200 mm. untuk peletakan rak penyimpanan antara rak dengan yang lainnya dengan menggunakan kereta barang yaitu 1500 mm

#### **2.1.14 Persyaratan Dapur, Ruang Makan dan Gudang Makanan**

Persyaratan untuk dapur, ruang makan dan gudang makanan adalah sebagai berikut:

##### **1. Dapur**

- a. Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan
- b. Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah
- c. Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan
- d. Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan / exhauster yang dipasang setinggi 2 meter dari lantai dan kapasitasnya sesuai bangunan
- e. Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (hood), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan dan saluran serta pengumpul lemak
- f. Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (hood)
- g. Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar





- 
- h. Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri
- i. Ruangan dapur terdiri dari:
- Tempat pencucian peralatan
  - Tempat penyimpanan bahan makanan
  - Tempat pengepakan
  - Tempat persiapan
  - Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 *foot candle* (fc)
  - Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu
  - Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya
  - Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram
  - Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan rak dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik
  - Harus dipasang tulisan “cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan” di tempat yang mudah terlihat
  - Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal

## 2. Ruang makan

- a. Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m<sup>2</sup>
- b. Meja, kursi dan taplak meja harus dalam keadaan bersih
- c. Tempat untuk menyediakan / peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan
- d. Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran
- e. Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir, kamar mandi dan tempat tinggal
- f. Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya
- g. Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang
- h. Perlengkapan set kursi harus bersih



- i. Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk / keping
- j. 3. Gudang bahan makanan
- k. Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang
- l. Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan
- m. Pencahayaan gudang minimal 4 *foot candle* (fc) pada bidang setinggi lutut
- n. Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan
- o. Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara
- p. Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus

#### **2.1.15 Urutan Pelayanan Konsumen Selama Operasional Restoran**

- a. Menurut Arief (2005:57) dalam bukunya pengantar ilmu perhotelan & restoran, selama operasional cafe atau restoran, urutan pekerjaannya adalah sebagai berikut:
- b. *Greeting the guest* (menyambut dan menyapa tamu sewaktu datang serta mengantarkan tamu ke tempat duduk dipilihnya)
- c. *Seating the guest* (mempersilahkan tamu untuk duduk ditempat yang telah dipilih dan mendahulukan tamu wanita)
- d. *Explaining the menu* (memberikan daftar menu dan menerangkan menu kepada tamu)
- e. *Taking the order and writing the guest order* (menerima dan mencatat pesanan tamu)
- f. Repeat the order (mengulangi kembali pesanan tamu)
- g. *Passing the order or assembling the order* (menyerahkan captain order ke bar dan kitchen)
- h. *Preparing and garnishing the guest order* (menyiapkan dan menggarnish pesanan tamu)
- i. *Service the guest* (memberikan dan melayani pesanan tamu)
- j. 9. *Presenting the guest bill* (memberikan bill kepada tamu untuk dibayar)
- k. 10. Mengantar tamu sebelum pulang .

#### **2.1.16 Sistem Pembayaran Restoran**

Cara Pembayaran (*method of payment*)

- a. Tunai (*cash*), yaitu pembayaran yang dilakukan dengan uang tunai. Pembayaran dapat dilakukan dengan rupiah maupun uang asing lainnya. Namun transaksi dengan



menggunakan uang asing sudah tidak diperbolehkan sejak diadakannya *new government regulation* dimana di Indonesia transaksi diselesaikan dengan IDR.

- b. *Cheque cash*, yaitu cara pembayaran dengan *cheque cash* (personal cheque).
- c. Kartu Kredit, pembayaran ini menggunakan kartu kredit tamu dimana masing-masing *card* yang dimiliki tamu ada dengan security pin dan ada yang bisa di pass. Pembayaran ini dapat dilakukan dengan Visa, Master card, Dinner club, dan American express.

### 2.1.17 Pengertian *Food And Beverage Product*

*Food and beverage product* adalah suatu bagian yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap penyediaan (*production*) makanan dan minuman untuk para *customer*. Pengertian *product* yang dihasilkan organisasi food and beverage adalah totalitas dari makanan dan minuman dan seperangkat atribut lainnya, termasuk di dalamnya adalah rasa, warna, aroma makanan, harga, dll (Soekresno, 2001:8) *Food and beverage product* di dalam sebuah hotel atau lazim disebut dengan kitchen.

## 2.2 Kajian Segmentasi Konsumen

### 2.2.1 Segmentasi Pasar Konsumen

Segmentasi Pasar (Market Segmentation) Menurut Kotler, segmen pasar terdiri dari kelompok pelanggan yang memiliki seperangkat keinginan yang sama (2005, p.307). Tidak ada cara tunggal untuk mensegmentasi pasar. Pemasar harus mencoba sejumlah variabel segmentasi yang berbeda-beda, sendiri-sendiri atau bersama-sama, dengan harapan dapat menemukan cara terbaik untuk melihat struktur pasar. Lebih lanjut, Kotler, Bowen dan Makens (2002, pp. 255-261) menyatakan bahwa segmentasi dapat dilakukan berdasarkan variabel variabel di bawah ini:

#### 1. Segmentasi geografis (*geographic segmentation*)

Segmentasi geografis adalah segmentasi yang membagi pasar menjadi unit geografis yang berbeda-beda seperti negara, daerah otonomi, kota, iklim, atau kawasan pemukiman.

#### 2. Segmentasi demografis (*demographic segmentation*)

Segmentasi demografis adalah segmentasi yang membagi pasar menjadi berbagai kelompok berdasarkan variabel seperti usia, jenis kelamin, siklus hidup keluarga, pendapatan, pekerjaan, pendidikan, agama, ras dan kebangsaan. Faktor-



faktor demografis paling sering dipakai sebagai dasar untuk mensegmentasi kelompok konsumen. Salah satu alasannya adalah kebutuhan, keinginan dan tingkat penggunaan konsumen berhubungan erat dengan variabel demografis. Alasan yang lainnya adalah bahwa variabel demografis lebih mudah diukur jika dibandingkan dengan jenis variabel lainnya.

### 3. Segmentasi perilaku (*behavioral segmentation*)

Segmentasi ini mengelompokkan pembeli berdasarkan pengetahuan, sikap, tingkat penggunaan atas sebuah produk atau jasa, serta manfaat yang dicari oleh konsumen dalam membeli sebuah produk atau jasa.

4. Segmentasi psikografis (*psychographic segmentation*) Segmentasi ini membagi konsumen menjadi kelompok yang berbeda-beda berdasarkan karakteristik gaya hidup dan kepribadian konsumen. Bahkan kalau segmen pasar mula-mula ditentukan menggunakan dasar lain seperti kepribadian atau tingkah laku, karakteristik demografi pasti diketahui agar dapat mengetahui besar pasar, sasaran dan untuk menjangkaunya secara efisien.

- 1) Unsur dan tahap daur ulang. Kebutuhan dan keinginan konsumen berubah sesuai dengan perubahan umur.
- 2) Jenis kelamin. Segmentasi jenis kelamin pasar menjadi kelompok yang berbeda berdasarkan pada jenis kelamin.
- 3) Pendapatan. Segmentasi pendapatan membagi pasar menjadi kelompok pendapatan yang berbeda.
- 4) Multivariasi. Segmentasi demografi multivariasi adalah menyegmentasi pasar dengan menggabungkan dua atau lebih variabel demografi.

**Tabel 3** Segmentasi Khalayak

Segmentasi	Deskripsi
Demografis	Khalayak dibedakan berdasarkan karakteristik demografi seperti usia, gender, pendidikan, pekerjaan, dan sebagainya.
Geografis	Khalayak dibedakan berdasarkan wilayah tempat tinggalnya, misalnya wilayah dalam suatu negara (Indonesia barat, Indonesia timur) pulau, provinsi, kota dan desa.
Geodemografis	Khalayak yang tinggal di suatu wilayah geografis tertentu diyakini memiliki karakter demografi yang sejenis (namun wilayah geografis harus sesempit mungkin, misalnya kawasan-kawasan pemukiman atau kelurahan).



### 2.2.2 Segmentasi Berdasarkan Status Ekonomi

Penelitian dari *New York University* yang mengelompokan masyarakat di setiap negara dalam 5 bagian (*quintile*). *Quintile* 1 adalah kelompok masyarakat miskin dan *quintile* 5 adalah kelompok masyarakat terkaya. Jadi definisi masyarakat adalah yang tergolong *quintile* 2-4. Kelemahannya, median pendapatan tiap negara berbeda-beda sehingga tidak ada satu patokan baku mengenai pendapatan untuk mengukur kelompok kelas menengah di tiap negara.

Klasifikasi pengunjung berdasarkan tingkat ekonomi menurut Coleman dan Cressey dalam Sumardi (2004) :

#### 1. Satus Sosial Ekonomi Atas

Status sosial ekonomi kelas atas dari tingkatan *social* yang terdiri dari orang – orang yang sangat kaya seperti kalangan konglomerat, mereka sering menempati posisi teratas dari kekuasaan. Sedangkan Sitorus (2000) menyatakan bahwa status sosial ekonomi atas yaitu status atau kedudukan seseorang di masyarakat yang diperoleh berdasarkan penggolongan menurut harta kekayaan, dimana harta kekayaan yang dimiliki di atas rata-rata masyarakat pada umumnya dan dapat memenuhi kebutuhan hidup dengan baik. Kebutuhan yang dipenuhi tidak hanya primer dan sekunder, kebutuhan tersier yang bagi kelas menengah dan bawah sungguh berat dapat dipenuhi dengan mudah oleh kelas ekonomi atas. Berdasarkan artikel [kompas.com](http://kompas.com) menyebutkan pekerjaan kelas ekonomi atas yang berhubungan dengan pemilik atau direksi-direksi , memiliki posisi penting pada suatu instansi, memiliki kedudukan tinggi pada masyarakat.

Berdasarkan artikel [kompas.com](http://kompas.com) menyatakan batasan-batasan seseorang dikatakan termasuk golongan kelas ekonomi menengah berdasarkan:

- Mempunyai rumah sendiri bahkan jumlahnya lebih dari satu
- Memiliki mobil pribadi dengan harga mahal
- Pendidikan ke perguruan tinggi untuk anak
- Penanaman skill yang tinggi untuk anak
- Keamanan saat pensiun
- Memiliki layanan kesehatan
- Liburan keluarga Mampu merencanakan liburan keluarga setiap tahun.
- Cenderung konsumtif



- Apresiasi terhadap resto fine dining.

## 2. Status Sosial Ekonomi Menengah

Berikut definisi menurut Investopedia:

*“Individuals who fall between the working class and the upper class within a societal hierarchy. In Western cultures, persons in the middle class tend to have a higher proportion of college degrees than those in the working class, have more income available for consumption and may own property. Those in the middle class often are employed as professionals, managers and civil servants.”*

Ini masih merupakan definisi yang sangat umum. Definisi kelas menengah yang paling sering digunakan di Indonesia adalah definisi dari Asia Development Bank (ADB), yang memang dianggap paling cocok diterapkan di negara-negara Asia. Status social ekonomi dari tingkatan social yang terdiri dari orang-orang yang cukup untuk memenuhi kebutuhan primer dan sekunder. Penggolongan berdasarkan kekayaan termasuk cukup jika dibandingkan dengan rata-rata masyarakat kelas ekonomi atas dengan kecukupan yang melimpah. Agar lebih spesifik, ada penelitian yang mengelompokkan kelas menengah berdasarkan penghasilan.

ADB mendefinisikan kelas menengah berdasarkan pengeluaran per kapita perbulan, yaitu berkisar antara \$2-\$20. Kelas ekonomi ini dibagi dalam 3 kelompok besar:

- *lower middle class*: pendapatan \$2-\$4
- *middle middle class*: pengeluaran \$4-\$10
- *upper middle class*: pengeluaran \$11-\$20

Berdasarkan artikel kompas.com menyatakan batasan-batasan seseorang dikatakan termasuk golongan kelas ekonomi menengah berdasarkan:

- Mempunyai rumah sendiri Memiliki rumah
- Memiliki mobil pribadi
- Pendidikan ke perguruan tinggi untuk anak
- Keamanan saat pensiun
- Memiliki layanan kesehatan
- Liburan keluarga Mampu merencanakan liburan keluarga setiap tahun.
- Cenderung cukup konsumtif
- Apresiasi terhadap resto atau café



### 3. Status Sosial Ekonomi Bawah

Menurut Sitorus (2000) status social ekonomi bawah adalah kedudukan seseorang di masyarakat yang diperoleh berdasarkan penggolongan menurut kekayaan dimana harta kekayaan yang dimiliki termasuk kurang jika dibandingkan dengan rata-rata masyarakat pada umumnya serta tidak mampu memenuhi kebutuhan hidup sehari –hari.

Berdasarkan artikel kompas.com menyatakan batasan-batasan seseorang dikatakan termasuk golongan kelas ekonomi bawah berdasarkan:

- Masih menempati tempat tinggal kontrakan
- Memiliki kendaraan pribadi paling mewah yaitu motor
- Kurang memperhatikan mengenai pendidikan
- Kurang memperhatikan jaminan kesehatan dan pension
- Kurang konsumtif karena terbatasnya pendapatan
- Kecenderungan memilih tempat kaki lima

#### 2.2.3 Konsumen Restoran

Kalau kita menyebut tamu berarti mereka yang datang ke restoran untuk menikmati atau mencicipi hidangan yang disajikan berupa makanan maupun minuman. Mereka makan dan minum dengan berbagai alasan, antara lain untuk beramah-tamah dengan relasi bisnis, karena jauh dari rumah, atau sekedar bersantai menikmati suasana. Tamu ini mempunyai arti penting bagi pengusaha restoran, karena tanpa tamu dan tanpa memelihara hubungan yang baik dengan tamu maka restoran akan kehilangan kesempatan mendatangkan keuntungan, seperti pendapatan, pelanggan dan lain-lain.

##### - Faktor Konsumen Memilih Makanan

Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Makanan Terdapat berbagai faktor yang mempengaruhi pemilihan makanan individu maupun keluarga. Secara garis besar, dikelompokkan faktor yang mempengaruhi pemilihan makanan menjadi tiga determinan, yaitu karakteristik individu, makanan, dan lingkungan. Determinan karakteristik individu meliputi umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan kondisi psikologis. Faktor sifat organoleptik makanan, metode penyiapan makanan, kemudahan untuk dicerna, dan ketersediaan merupakan determinan karakteristik makanan. Sedangkan suhu termasuk dalam karakteristik lingkungan (Azrimaidaliza,



2011). Selain itu, terdapat penelitian lain oleh Rahman, Khattak, Mansor, (2013) tentang pemilihan makanan. Dalam penelitiannya, terdapat berbagai faktor yang mendorong dalam pemilihan makanan, antara lain:

- a. Kepedulian Terhadap Kesehatan (*Health*) Ada berbagai alasan mengapa orang termotivasi dalam masalah kesehatan dalam pemilihan makanan. Alasan seorang dalam mempertimbangkan kesehatan dalam pemilihan makanan dapat berasal dari status kesehatan saat ini, kesadaran terhadap perilaku kesehatan, dan dampaknya di masa yang akan datang. Hal ini dibuktikan dengan adanya motivasi dalam mengkonsumsi makanan sehat adalah pengontrolan berat badan dan menjaga tubuh tetap ramping khususnya bagi kalangan wanita (Wardle, et al, 2004).
- b. Kemudahan/ Kenyamanan (*Convenience*) Menurut Asma, Nawalyah, Rokiah, dan Mohd Nasir (2010), kenyamanan merupakan faktor yang paling utama dalam pemilihan makanan dan pada saat yang sama, kenyamanan bagi responden juga dapat berarti kemudahan dalam mempersiapkan makanan. Hal ini dibuktikan dengan terdapat hasil penelitian yang dilakukan oleh Sun (2007), didapatkan bahwa sebagian besar masyarakat dalam pemilihan makanan agar terhindar dari resiko terkena penyakit di pengaruhi oleh kemudahan (*convenience*).
- c. Keakraban (*Familiarity*) Keakraban adalah kecenderungan seseorang untuk memilih makanan yang sudah biasa dimakan dibandingkan mencoba makanan baru. Hal ini di buktikan dengan adanya hasil penelitian yang dilakukan di Malaysia yang menyatakan bahwa keakraban (*familiarity*) dengan makanan lebih penting bagi orang Melayu dibandingkan dengan orang Cina. (MohdAny, Mahdzan, Cher, 2013).
- d. Perasaan (*Mood*) Faktor suasana hati merupakan mekanisme dan bagaimana seorang individu dapat merasa baik atau santai. Stress dan jadwal yang padat karena kondisi kerja dapat menjadi alasan mengapa makanan yang dipilih berdasarkan apakah makanan tersebut menyenangkan dan menghibur. (Rahman, Khattak, dan Mansor, 2013).
- e. Daya Tarik Sensorik (*Sensory Appeal*) Aroma makanan yang menggugah selera dan disukai dapat memberi rangsangan pada indra penciuman seseorang sehingga akan mempengaruhinya untuk mengkonsumsi makanan tersebut dan





dilihat dari persentase pemilihan makanan pokok berdasarkan karakteristik kebanyakan remaja di Kota Padang dalam memilih makanan mempertimbangkan rasa, warna, porsi, aroma, tekstur, dan harga makanan (Azrimaidaliza, 2011).

- f. Harga (*Price*) Harga memiliki pengaruh yang kuat dalam pemilihan makanan. Harga makanan merupakan elemen yang paling penting bagi masyarakat dengan pendapatan rendah dibanding faktor yang lain. Harga yang insentif dapat menjadi strategi intervensi yang efektif untuk mempengaruhi pembelian makanan individu. Penurunan harga memiliki pengaruh yang kuat terhadap pola pembelian makanan yang di targetkan di tempat kerja dan kafe di sekolah bagi kalangan remaja (French, 2003).
- g. Pengontrolan Berat Badan (*Weight Control*) Dalam penelitian yang dilakukan pada mahasiswa di Taiwan, menunjukkan perhatian terhadap berat badan memiliki hubungan dengan perhatian terhadap kesehatan (Sun, 2007). Selain itu, Ogden, et al (2006) menunjukkan bahwa obesitas memberikan kontribusi 30 persen lebih besar untuk anak-anak dan angka kematian remaja dibandingkan dengan angka kematian orang dewasa (Biro dan Wein, 2010).
- h. Keprihatinan Etis (*Ethical Concern*) Pengertian etika merupakan keyakinan mengenai tindakan yang benar dan yang salah, atau tindakan yang baik dan yang buruk, yang mempengaruhi hal – hal lainnya. Dalam penelitian dilakukan oleh Gaskell, et al (2004), temuan dalam penelitian ini juga setuju dengan pendapat bahwa masyarakat saat ini memperhatikan etika modifikasi genetik, label makanan dan efek kesehatan dalam pemilihan dan konsumsi makanan.
- i. Komposisi Makanan (*Natural Content*) Menurut penelitian yang dilakukan oleh Mohd-Any, Mahdzan, dan Cher (2013) di Malaysia, menunjukan bahwa sebagian besar masyarakat *foodies* maupun *nonfoodies* dalam pemilihan makanan lebih memperhatikan terhadap komposisi makanan untuk menjalankan diet yang seimbang dan cenderung menerapkan konsumsi makan yang sehat.
- j. Persepsi Resiko (*Risk Perception*) Menurut penelitian yang di lakukan Knox, (2000), Persepsi resiko terhadap makanan sangatlah penting bagi konsumen dalam pemilihan makanan. Terlebih lagi sejak tersebarnya berita mengenai makanan yang berbahaya (Seperti: residu alar dalam apel, salmonella dalam



telur, dan Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) dalam daging sapi yang membuat manusia semakin kritis dalam memilih makanan yang akan dikonsumsi. Oleh karena itu persepsi muncul untuk berinteraksi satu sama lain dalam mempengaruhi pilihan makanan sehari-hari. Beberapa asosiasi menunjukkan bahwa persepsi risiko mendominasi penentu dalam pilihan makanan dan isu yang terkait dengan efek buruk pada kesehatan yang harus diamati oleh pemasok dalam sistem pangan (Gaskell, et al, 2004).

- k. Agama (*Religion*) Dalam penelitian yang dilakukan pada orang dewasa di Malaysia, faktor agama merupakan faktor yang paling penting dalam pemilihan makanan (Rahman, Khattak, dan Mansor, 2013). Agama menjadi faktor yang lebih berpengaruh dalam mengarahkan jalan spiritual dan jalan orang hidup termasuk motivasi seorang dalam pemilihan makanan. Muslim (Bonne, 2007).

## 2.2.4 Tipe Konsumen Restoran

### a. Generasi Muda (Rentang umur 20 -40 tahun)

Definisi tentang “generasi muda” biasanya mencakupi mereka yang berusia 18-36 tahun (bertumpang tindih membingungkan dengan “anak” yang meliputi usia 0-17 tahun), peraturan perundang-undangan Indonesia (seperti halnya di beberapa negara lain Asia, Afrika dan Amerika Latin) memperpanjang batas formal “generasi muda” hingga usia yang mengherankan. Undang-undang baru tentang kepemudaan mendefinisikan pemuda sebagai “warga negara Indonesia yang memasuki periode penting pertumbuhan dan perkembangan yang berusia 20 sampai 35 tahun” (UU No. 40 Tahun 2009). Yang jelas, ini sejalan dengan banyak pemerintah negara sedang berkembang lain yang menetapkan batas akhir pemuda hingga 35 atau bahkan 40 tahun.

#### - Selera Interior Generasi Muda

Lintas generasi, bisa beda selera, termasuk dalam hal interior idaman. Bagaimana generasi milenial yang kekinian dan generasi jadul, Artikel situs Mody.com, menganalisis data penggunaanya menggunakan kuis, dan ternyata bukti bahwa gaya desain interior untuk kalangan anak muda dan kalangan yang sudah berumur jauh berbeda. Berikut merupakan tipe selera interior generasi muda yang dikutip dari mody.com :

- Minimalis



- Mid Century
- Style yang terbuka
- Warna nude cerah
- Bentuk simple dan sederhana

Tampaknya anak-anak generasi muda alias terobesi dengan desain interior yang moderen, minimalis dan mid century yang disebut sebagai ‘mod visionary’ dalam kuis modsy.Alessandra Wood. Generasi muda yang tinggal di kota besar cenderung memilih untuk tinggal di apartemen, jadi estetika minimalis memang tepat dan perlu untuk tempat tinggal mereka. Mid century style cenderung terasa lebih terbuka dan nyaman, gaya ini paling banyak disebut sebagai gaya interior yang *liveable*. Yang bisa diartikan juga sebagai desain interior nyaman untuk ditinggali tapi tetap stylish.Kawasan perkotaan juga menjadi lokasi utama yang paling populer dengan estetika industrial dengan lofts dan bangunan baru yang dibuat menyerupai loft.

#### **b. Generasi Tua (Rentang umur 40-70 tahun)**







Golongan usia ini paling banyak menerima hasil ‘refined rustic’ sebagai hasil dari penelitian.Gaya ini berarti kelompok atau golongan usia yang lebih suka memadukan bentuk klasik dengan gaya pedesaan yang informal, dengan demikian menunjukkan bahwa generasi ini mengutamakan kenyamanan dalam selera interior mereka. Mereka mengernyitkan dahi, ketika melihat bentuk perabotan yang tajam dan aneh, tapi suka dengan perabotan garis lembut yang nyaman.

Berikut merupakan tipe selera interior generasi tua/ generasi boomers yang dikutip dari modsy.com :

- Rustik
- Klasik
- Tema pedesaan
- Material Kayu
- Bentuk melengkung
- Mengandung banyak ukiran
-




**Tabel 4** Perbedaan Generasi Tua dan Muda

No	Perihal	Generasi Tua	Generasi Muda
1.	<u>Warna</u>	<p><u>Warna klasik</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Emas</u></li> <li>- <u>Merah hati</u></li> <li>- <u>Mint</u></li> <li>- <u>Kuning</u></li> <li>- <u>Krem</u></li> </ul> <p><u>Warna Alam</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Warna Abu Abu Batu</u></li> <li>- <u>Coklat Kayu</u></li> </ul> 	<p><u>Warna Monokrom</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Putih</u></li> <li>- <u>Hitam</u></li> <li>- <u>Abu Abu</u></li> <li>- <u>Perak</u></li> </ul> <p><u>Warna Pembangkit Semangat</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Oranye</u></li> <li>- <u>Merah</u></li> <li>- <u>Kuning</u></li> <li>- <u>Biru</u></li> </ul> 
2.	<u>Bentuk/Motif/Ornamen</u>	<p><u>Motif Klasik</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>Motif rumit</u></li> <li>2. <u>Motif bunga, lengkung, dan kerjaan kuno</u></li> <li>3. <u>Bentuk motif cenderung besar dan berdempet</u></li> <li>4. <u>Berhubungan dengan legenda</u></li> <li>5. <u>Berhubungan dengan tradisional</u></li> <li>6. <u>Ukiran detail dari segi bentuk, motif dan bahan</u></li> <li>7. <u>Warna gelap dan mewah</u></li> </ol>  	<p><u>Motif Minimalis</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>Motif Simple</u></li> <li>2. <u>Motif absurd makna kehidupan</u></li> <li>3. <u>Bentuk motif cenderung besar dan jarang</u></li> <li>4. <u>Lebih banyak menggunakan garis lurus</u></li> <li>5. <u>Banyak aplikasi mural pada dinding</u></li> <li>6. <u>Warna monokrom dan sederhana ( pastel)</u></li> <li>7. <u>Tidak banyak ukiran/ornament yang rumit</u></li> </ol>  



3.	<b>Gaya Desain</b>	<b>Klasik</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bentuk banyak lengkung</li> <li>2. Warna klasik (merah, coklat dan emas)</li> <li>3. Banyak detail dan ornamen (Lukisan, Vas, Ukiran dll)</li> <li>4. Banyak pilar</li> <li>5. Kesan interior mewah, kuno dan megah</li> <li>6. Terdapat profil dengan ornamen</li> <li>7. Penggunaan karpet/permadani</li> </ol> 	<b>Minimalis</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bentuk simple dan tegas</li> <li>2. Warna lembut dan monokrom</li> <li>3. Tidak banyak detail</li> <li>4. Sedikit pembatas/ Banyak rang terbuka</li> <li>5. Sedikit ornamen</li> <li>6. Kesan lapang, bersih dan sederhana</li> <li>7. Pemilihan plafon datar</li> <li>8. Sedikit Perabotan</li> </ol> 
----	--------------------	---	---

4.	<b>Furnitur</b>	<b>Furni Klasik</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bentuk lengkung</li> <li>2. Detail ornamen</li> <li>3. Pahatan</li> <li>4. Bahan Kayu dan marmer</li> </ol> 	<b>Furni Minimalis</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bentuk Geometris</li> <li>2. Bentuk Simple</li> <li>3. Multifungsi</li> <li>4. Bahan polywood, kayu dan metal</li> </ol> 
----	-----------------	---	--

5.	<b>Gaya Hidup</b>	<b>Kebiasaan</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Duduk bersama keluarga</li> <li>2. Duduk untuk menikmati hidangan</li> <li>3. Bercerita masa lalu</li> <li>4. Bercengkrama</li> </ol>	<b>Kebiasaan</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nongkrong dalam waktu lama</li> <li>2. Bergerombol</li> <li>3. Duduk untuk banyak kegiatan ngobrol, main, nugas dll.</li> <li>4. Gadget dan elektronik</li> <li>5. Penuh tugas pekerjaan dan kuliah</li> </ol>
6.	<b>Perilaku</b>	<b>Perilaku</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Style kuno</li> <li>2. Nostalgia/cerita masa lalu</li> <li>3. Sulit menerima hal baru</li> <li>4. Senang hal tradisional</li> <li>5. Terbatas oleh tradisi</li> <li>6. Datang bersama keluarga dan kerabat</li> </ol>	<b>Perilaku</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menyukai banyak kegiatan</li> <li>2. Photogenik</li> <li>3. Senang mencoba hal baru</li> <li>4. Pemasaran tinggi/bersemangat</li> <li>5. Pemilih dalam hal makanan</li> <li>6. Mudah bergaul</li> <li>7. Datang sendiri/ berkelompok</li> </ol>
7.	<b>Kebutuhan</b>	<b>Kebutuhan</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kursi dan sandaran empuk</li> <li>2. Akses ruang yang sederhana</li> <li>3. Kebutuhan area keluarga/reuni</li> <li>4. Terdapat alat penyimpanan tas</li> <li>5.</li> </ol>	<b>Kebutuhan</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tempat nongkrong</li> <li>2. Tempat mengerjakan tugas</li> <li>3. Rak/ alat untuk menggantung tas</li> <li>4. Meja kursi yang tidak formal/ nyaman dan santai</li> </ol>



## 2.3 Kajian Menu

### 2.3.1 Definisi Menu

Terdapat beberapa pengertian menu ditinjau dari asal bahasanya, antara lain:

1. Berasal dari Bahasa Perancis yaitu “Minute” yang berarti catatan kecil. Lalu pengertian tersebut berkembang menjadi “Le Menu” yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan.
2. Berasal dari Bahasa Inggris yaitu “Bill of Fare” yang berarti pedoman untuk menyiapkan makanan.

Pengistilahan Menu sesuai pengertian yang kita kenal sekarang ini mulai populer setelah berlangsungnya Revolusi Perancis, sehingga pengertian tersebut berkembang sangat pesat dan sekarang dikenal dengan nama “MENU” yang berarti daftar makanan yang dibuat/disediakan untuk tamu dengan variasi makanan yang dicantumkan pada daftar makanan dan minuman tersebut.

Berdasarkan definisi kajian istilah menu dapat disimpulkan bahwa menu merupakan suatu daftar nama makanan dan minuman yang dijual kepada tamu dan harus disajikan dengan cepat apabila tamu memesan makanan tersebut.

### 2.4.2 Jenis Menu

Berdasarkan sifatnya, menu terbagi menjadi 2, yaitu:

1. *Static menu*, yaitu menu tetap yang selalu tersedia di restoran.
2. *Circle menu*, yaitu menu yang disusun berubah-ubah dengan waktu yang ditentukan. Biasanya disusun untuk per sepuluh hari, per satu bulan, atau per tiga bulan.

## 2.4 Kajian Kuliner

### 2.4.1 Definisi Kuliner

1. Harris dan Moran (1982) mengemukakan bahwa “cara memilih, menyiapkan dan memakan makanan sering berbeda antara budaya yang satu dengan budaya yang lainnya”. Makanan merupakan salah satu karakteristik budaya. Makanan adalah salah satu bentuk yang disentuh oleh budaya.
2. Menurut Koentjaraningrat (1998), makanan dapat dilihat dari cara memasak dan cara penyajiannya. Mungkin bahan mentahnya sama, tetapi dalam cara memasak dan penyajiannya berbeda dan mungkin namanya pun berbeda. Mengubah cara makan seseorang dari kelompok budaya satu ke kelompok budaya lain tidaklah





mudah, meskipun bahan mentahnya sama tetapi kalau cara pengolahannya berbeda akan berbeda pula rasanya, dan belum tentu seseorang dari budaya lain bersedia makan.

3. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, kuliner merupakan suatu bagian dari hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari – hari. kuliner juga dapat di artikan sebagai hasil olahan yang berupa masakan. dan masakan tersebut berupa lauk – pauk, makanan / panganan serta minuman.
4. Menurut Marsum WA, kuliner merupakan hasil olahan yang berupa masakan berupa lauk-pauk, panganan maupun minuman. Kuliner tidak terlepas dari kegiatan masak-memasak yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Kata kuliner merupakan unsur serapan bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti berhubungan dengan memasak. Sedangkan orang yang bekerja di bidang kuliner disebut koki atau *chef*.

Berdasarkan beberapa definisi yang dipaparkan pada poin di atas dapat disimpulkan bahwa kuliner merupakan suatu bahan baik yang diolah maupun tidak diolah yang dapat dimakan dan diminum sebagai kebutuhan primer manusia.

### 2.5.2 Kuliner Tradisional / Otentik

Makanan tradisional dapat memiliki definisi yang beraneka ragam.

1. Menurut Muhilal (1995), Makanan tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia, pekat dengan tradisi setempat.
2. Sastroamidjojo, S. 1995 menyatakan bahwa makanan tradisional menimbulkan pengalaman sensorik tertentu dengan nilai gizi yang tinggi Makanan tradisional juga dapat didefinisikan sebagai makanan umum yang biasa dikonsumsi sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal, dan dibuat dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang tersedia lokal.
3. Almlil et al (2010), mendefinisikan makanan tradisional sebagai produk makanan yang sering dimakan oleh nenek moyang sampai masyarakat sekarang.
4. Sementara itu Hadisantosa (1993), mendefinisikan makanan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. Bahan baku yang digunakan berasal

dari daerah setempat sehingga makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat.

Berdasarkan beberapa definisi yang dipaparkan pada poin di atas dapat disimpulkan bahwa kuliner merupakan suatu bahan baik yang diolah maupun tidak diolah yang dapat dimakan dan diminum sebagai kebutuhan primer manusia.

### **2.5.3 Kuliner Jawa Timur**

Makanan Jawa Timur, terutama Surabaya sangat dipengaruhi oleh masakan Madura. Madura adalah produsen utama garam sehingga rasa asin banyak memengaruhi masakan Jawa Timur. Pengaruh Arab dan masakan India pengaruh juga dapat ditemukan di masakan Jawa Timur. Macam-macam kuliner khas Jawa Timur tersebut sebagian besar berbahan dasar petis. Rasa petis yang gurih dan aroma yang sedikit amis membuat masakan mempunyai rasa yang unik. Contoh makanan Jawa Timur antara lain rawon, rujak cingur, semanggi, lontong kupang, sate karak, soto lamongan (Widodo, 2010).

### **2.5.4 Ciri Kuliner Jawa Timur**

Berdasarkan hasil survey pada suatu halaman web dunia maya mengatakan ada beberapa jenis bahan makanan yang biasa dipakai dalam masakan Jawa Timur. Contohnya penggunaan bahan petis, kluwek, banyak menggunakan terasi sebagai pemberi rasa pada masakan, agak pedas, masakan banyak dimatangkan dengan cara direbus, digoreng, dipepes, dan dibakar.

### **2.5.5 Ragam Kuliner Jawa Timur**

Berdasarkan lembar brosur yang diterbitkan oleh Kantor Balai Pemuda Surabaya tahun 2017 menyebutkan terdapat beberapa ragam kuliner Jawa Timur

#### **1. Rawon**



**Gambar 2.1 Rawon**





---

Sumber : Internet (2017)

Rawon atau nasi rawon adalah makanan khas surabaya - jawa timur (karena selalu disajikan dengan nasi) adalah menu berupa sup daging dengan bumbu khas karena mengandung kluwek.

## 2. Tahu Lontong



**Gambar 2.2** Tahu Lontong

Sumber : Internet (2017)

Tahu lontong atau nasi tahu. Yaitu makanan pokok atau makanan utama yang terbuat dari tahu yang digoreng tidak terlalu kering. Untuk menghidangkannya tahu di letakan di atas lontong yang nantinya di sebut Tahu Lontong atau nasi yang akhirnya di esbut nasi tahu di taburi tauge pendek dan disiram saus kecap.

## 3. Rujak Cingur

Rujak Cingur adalah salah satu makanan khas yang paling terkenal dan mudah ditemukan di daerah Jawa Timur, terutama daerah asalnya Surabaya. terdiri dari irisan beberapa jenis buah-buahan seperti ketimun, krai (sejenis ketimun khas Jawa Timur),bengkoang, mangga muda, nanas, kedondong dan ditambah lontong, tahu, tempe, bendoyo dan cingur serta sayuran-sayuran seperti kecambah/tauge, kangkung dan kacang panjang.

## 4. Soto Ayam Lamongan



**Gambar 2.3** Soto

Sumber : Internet (2017)



Soto Lamongan adalah Soto Koya-satunya yang menggunakan atau semacam bubuk bawang putih. Lauk untuk makanan ini adalah ayam, yang telah uap dengan rempah-rempah.

## 2.5 Kajian Tema Budaya Lokal

### 2.5.1 Desain Budaya Lokal Surabaya

Desain budaya Surabaya di aplikasikan pada pemilihan karakter elemen estetis, salah satu contoh penggunaan ornament dinding yang ditransformasikan dari bentuk tugu pahlawan dan bentuk lengkung patung Surabaya menjadi elemen ornamen yang lebih simple.

#### a. Arsitektur



**Gambar 2.4** Tugu Pahlawan  
Sumber : Internet (2017)



**Gambar 2.5** Patung Surabaya  
Sumber : Internet (2017)

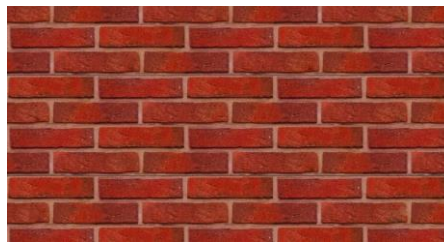


**Gambar 2.6** Gedung Balai Pemuda  
Sumber : Internet (2018)



**Gambar 2.7** Gereja Surabaya  
Sumber : Internet (2017)

b. Material



**Gambar 2.8** Material Batu Bata  
Sumber : Internet (2017)



**Gambar 2.19** Material Batu Alam  
Sumber : Internet (2017)



Material yang sering dijumpai pada arsitektur maupun interior sebuah bangunan yaitu material batu bata, batu alam dan kayu. Ketiga material tersebut mewakili nuansa tradisional dan artistik.

### 2.5.2 Desain Budaya Lokal Madura

Masyarakat Madura memiliki kebudayaan yang berbeda dengan kebudayaan masyarakat-masyarakat pada umumnya (masyarakat di luar Pulau Madura), meskipun Madura masih berada di wilayah Indonesia tapi karena factor letak membuat kebudayaan-kebudayaan di Indonesia berbeda-beda, dari satu daerah-ke daerah lain pasti memiliki perbedaan kebudayaan.

Untuk kebudayaan masyarakat Madura sendiri berbeda dengan kebudayaan masyarakat lainnya, termasuk dengan kebudayaan Jawa Timur (Surabaya, Malang dll) meskipun Madura masih satu provinsi dengan mereka. Masyarakat Madura memiliki corak, karakter dan sifat yang berbeda dengan masyarakat Jawa. Masyarakatnya yang santun, membuat masyarakat Madura disegani, dihormati bahkan “ditakuti” oleh masyarakat yang lain.

#### a. Warna

Pada dasarnya, orang Madura hanya mengenal warna hitam, putih, merah, biru dan Kuning. Ini terbukti dan dapat dilihat pada rumah-rumah lama orang Madura yang dipenuhi warna-warna kontras seperti merah, biru, hijau (biru daun) dan kuning. Warna-warna kontras tersebut dapat juga dilihat pada peralatan kesenian atau kebudayaan seperti batik Madura, pecut, Keleles kerapan sapi (kereta/tempat jokinya berdiri), kipas atau hiasan pada gagang celurit serta pisau.

Namun dari warna-warna dasar tersebut berkembang menjadi aneka pilihan warna. Dan keunikannya adalah, masyarakat Madura selalu mengkaitkan warna pilihan itu dengan tumbuhan atau hewan. Contohnya adalah untuk warna biru ada bhiruh deun/ biru daun (hijau tua), bhiruh ompos/ biru pucuk daun (hijau muda), bhiruh langngik (biru langit), bhiruh tasek (biru laut), bhiruh e'tek (biru yang sewarna dengan telur itik) dan sebagainya.

Untuk warna merah ada me'ra ateh/ merah hati (merah pekat), me'ra delimah/merah delima/merah muda, me'ra manggis/merah manggis dan sebagainya. Untuk warna kuning ada kone'ng telur/kuning telur (oranye), kone'ng konyik



(kuning kunyit), kone'ng gedding (kuning gading), kone'ng sabuh (kuning sawo) dan sebagainya. Kehidupan masyarakat Madura begitu dekat dengan alam dan tidak dapat dipisahkan dengan alam

b.Ukiran

Secara garis besar Motif Madura ini mempunyai bentuk ukiran daun yang melengkung, merelung dan terdapat ukel pada tiap ujung daunnya. Pecahan Cawen terdapat pada setiap bentuk daun, bukan pada salah satu daun (daun pokok) tetapi terdapat pada setiap bentuk daun yang ada terutama yang seiring seirama, mengikuti alur ritme dari daun pokok pada motif Madura ini. Pecahan Cawen pada daun pokok menyerupai gergaji, bentuknya bergerigi seperti yang terdapat pada gergaji. Motif ukiran Madura memiliki ciri khusus yaitu gubahan daun kaku dan lebar, cawannya besar/lebar.



**Gambar 2.10** Ukir Tapak  
Sumber : Internet (2017)



**Gambar 2.11** Ukiran Bunga  
Sumber : Internet (2017)





**Gambar 2.12** Ukiran Karapan Sapi  
Sumber : Internet (2017)

- Pokok: Raga mini mengubah patran yang diselingi dengan isian (isen-I seni) bunga, buah, daunnya melengkung membentuk tanda Tanya dan bentuk daunnya cekung (krawing).
- Pecahan: Tiga baris panjang pendek dari benangan menuju ujung daun motif.
- Benangan: Timbul dari pangkal daun menuju ke ulir daun tersebut
- Dari kekayaan ragam hias (motif) yang beraneka rupa dapat kita kaji berapa reseptif dan luwesnya budaya Madura yang tampaknya kaku itu seperti
- Tetumbuhan, terutama sulur gelung ("janggoleng") yang digunakan juga untuk menggayakan kepala kala, manusia atau hewan dalam sulur-sulur; bunga-bunga dan buahan.
- Binatang, baik yang natural maupun super-natural seperti kuda, ular naga, burung phoenix, burung merak, singa, kijang dan masih banyak lagi.
- Motif bingkai, biasanya geometris.
- Benda-benda alam, baik naturalis maupun simbolis seperti surya, cakra, gunung, laut, awan, kilat.
- Senjata, seperti keris, pedang, tombak, clurit, tameng, pecut dan lain-lain.
- Huruf-huruf Arab yang digayakan (Kaligrafi).
- Motif mahkota, piala, payung.
- Wayang dan sedikit orang dan lain-lain

## 2.6 Studi Warna Pada Interior Restoran

Warna adalah salah satu elemen penting dalam sebuah interior. Penentuan warna yang pas sangat penting untuk membangun suasana yang ingin diciptakan



dalam ruangan tersebut. Warna pada dapat memunculkan kesan yang nantinya bisa membuat pengunjung bisa merasa nyaman ataupun tidak. Hal ini karena warna memiliki karakter yang mempengaruhi psikologi seseorang. Di bawah ini adalah beberapa warna pilihan yang dapat digunakan untuk mendesain restaurant:

### **2.6.1 Warna Peningkat Nafsu Makan**

Berikut beberapa warna dan efek psikologis terhadap nafsu makan, seperti dilansir *Lifemojo*, Rabu (11/5/2011):

#### **1. Merah**

Merah adalah warna yang penuh emosi dan warna yang sangat energik. Warna ini dapat meningkatkan laju pernapasan dan menaikkan tekanan darah, serta juga dapat meningkatkan nafsu makan. Karena bisa merangsang nafsu makan, warna merah sering dijadikan sebagai warna cat dinding rumah makan dan juga pilihan yang baik untuk warna di ruang makan.

#### **2. Oranye**

Warna oranye dapat membantu meningkatkan pasokan oksigen ke otak, menghasilkan efek menyegarkan dan menstimulasi aktivitas mental. Warna oranye adalah warna yang dapat membuat orang merasa nyaman. Dan seperti warna jeruk, oranye dikaitkan dengan makanan sehat dan dapat merangsang nafsu makan.

#### **3. Kuning**

Kuning adalah warna yang cerah ceria. Kuning meningkatkan konsentrasi, juga merangsang nafsu makan, karena hal ini berkaitan dengan kebahagiaan.

#### **4. Hijau**

Hijau dikaitkan dengan warna alam, kesehatan dan sering digunakan untuk menunjukkan produk keselamatan. Karena hubungannya dengan alam, hijau dianggap sebagai warna menenangkan dan santai.

#### **5. Tosca**

Warna ini dapat merangsang nafsu makan. Kombinasi warna tosca dan orange bahkan bisa menjadi perpaduan warna yang 'lezat'. Hijau, coklat dan merah adalah warna makanan paling populer. Merah dan kuning sering digunakan dalam dekorasi restoran karena warna ini dapat merangsang nafsu makan.

#### **- Warna Emas dan Perak**



Warna emas yang mencerminkan kedudukan, kesehatan, keamanan, kegembiraan, kebijakan, arti, tujuan, pencarian kedalam hati, kekuatan mistis, ilmu pengetahuan, perasaan kagum, konsentrasi. Warna emas yang diambil dari warna logam mulia ini menyimbolkan keabadian dan kelas elite dalam tatanan sosial masyarakat. Arti positif dari warna emas adalah kekayaan, kemakmuran, berharga, dan tradisional. Sedangkan arti negatifnya ialah ketamakan, dan pemimpi.

Karakteristik warna perak :

- Mewah, Glampr, Kejayaan
- Bersifat Dingin
- Bersifat Klasik
- Emas : lambang kekayaan dan kemakmuran

Warna perak memberi kesan imajinatif dan menyenangkan. Suka mencoba hal-hal baru, suka menantang diri sendiri dan cepat belajar akan sesuatu. Pribadi yang mudah diajak bicara dan penuh dengan nasihat-nasihat baik. Dalam hubungan persahabatan, tak mudah percaya pada seseorang, namun saat menemukan seseorang yang tepat dalam hidupnya ia akan mempercayai mereka selamanya. Arti positif dari warna perak adalah glamor, tinggi, anggun, dan sleek. Sedangkan arti negatifnya adalah pengkhayal, dan tidak tulus.

Karakteristik warna perak :

- Futuristik dan canggih.
- Bersifat modern
- Perak : anggun dan glamour

## 2.7 Sistem penghawaan

Sistem penghawaan yang digunakan pada bangunan ini adalah sistem penghawaan pasif dan aktif. Penggunaan sistem-sistem ini digunakan pada ruang-ruang tertentu. Sistem penghawaan pasif ini digunakan untuk ruang-ruang publik yang ada di lantai 2; pusat informasi, ruang administrasi, dan ruang tunggu. Sedangkan penghawaan aktif—menggunakan AC, digunakan untuk ruang-ruang semi publik; kantor pengelola, dan restoran *indoor*. Jenis AC yang digunakan





pada ruang pengelola adalah *Split Air Conditioner*, sedangkan jenis AC yang digunakan pada restoran *indoor* adalah *Packaged Air Conditioner*.

### 2.7.1 Sistem Pendinginan Pasif

Penyinaran matahari pasif mengacu pada suatu sistem yang mengumpulkan, menyimpan, dan mendistribusikan energi matahari tanpa menggunakan kipas, pompa, atau alat pengontrol yang kompleks. Disamping itu, sistem ini akan lebih banyak memakai unsur-unsur dasar bangunan seperti jendela, dinding, dan lantai

## 2.8 Jenis Pencahayaan Restoran

Menurut The IESNA (2000), pencahayaan pada restoran dapat dibagi menjadi tiga tipe yaitu :

- a. Tipe Restoran Intim (Intimate Restaurant) Tipe restoran ini menampung kegiatan dimana para pengunjungnya berkumpul, bersantai, dihibur, dan mendapatkan makanan dan minuman. Restoran ini memiliki pencahayaan yang lembut dengan luminance 24 lux yang rendah serta memiliki beberapa area atau objek yang disorot. Contoh dari restoran tipe ini adalah cocktail lounge dan nightclub



**Gambar 2.13** Restoran intim  
Sumber : Internet (2017)

- b. Tipe Restoran Santai (Leisure Restaurant) Tipe restoran ini mengutamakan aktivitas makan sebagai yang paling penting. Pencahayaan pada restoran ini biasanya menggunakan sistem pencahayaan merata dan memiliki illuminance yang sedang antara 50 sampai 100 lux.



**Gambar 2.15** Restoran Santai  
Sumber : Internet (2017)

- c. Tipe Restoran Cepat (Quick Service Restaurant) Pada tipe restoran ini, kecepatan adalah hal yang diutamakan. Pencahayaan di restoran ini biasanya memiliki tingkat iluminance yang tinggi yaitu antara 500 sampai 1000 lux dengan distribusi cahaya yang seragam. Contoh tipe restoran ini adalah kafetaria dan snack bars.



**Gambar 2.16** Restoran Fastfood  
Sumber : Internet (2017)

Menurut Karlen (2004), berdasarkan sistem pencahayaannya, restoran dapat dibagi menjadi dua jenis, yaitu fast food restaurant dan fine dining restaurant. Fast food restaurant merupakan restoran cepat saji yang lebih banyak menggunakan lampu fluoresens yang murah dan merata pada area makan restorannya. Fine dining restaurant merupakan restoran yang lebih mahal dan lebih mewah dibanding fast food restaurant. Restoran jenis ini lebih mengutamakan penggunaan lampu halogen dan lampu pijar sebagai sumber pencahayaannya.



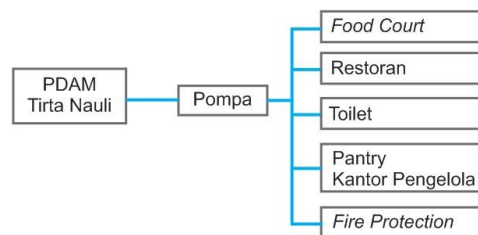
## 2.9 Sistem Utilitas Bangunan

### 2.9.1 Sistem Sanitasi (Air Bersih dan Air Kotor)

#### a. Air bersih

Sumber utama air bersih di kota Sibolga berasal dari PDAM Tirta Nauli. Karena tanah kota berupa tanah rawa dan letaknya yang berada di tepi pantai, maka sumur tidak dapat dipakai di daerah ini. Oleh karena keterbatasan ini, air bersih di pelabuhan wisata dipasok dari PDAM Tirta Nauli.

Sistem distribusi air bersih yang digunakan pada bangunan ini adalah *up-feed system*, yaitu sistem yang mendistribusikan air langsung dari bawah ke atas dengan menggunakan pompa. Sistem ini sangat cocok digunakan karena jumlah lantai bangunan hanya dua lantai dan pemakaiannya juga sedikit--hanya untuk toilet-toilet, restoran *fine dining*, dan *food court*.

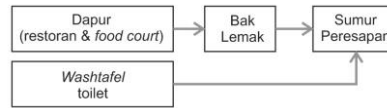


**Gambar2.17** Skema Distribusi Air Bersih  
**Sumber:** Internet (2017)

#### b. Air kotor (*grey and black water*)

##### a. Grey Water

Limbah *grey water* yang berasal dari sistem drainase air hujan, *washtafel* toilet, dan dapur—restoran dan *food court*, diolah dengan sistem pengolahan yang   
Air hujan → Tangki → pompa → landscape  
atap bangunan dikumpulkan dalam tangki dan akan digunakan untuk *landscape*—menyiram tanaman. Air yang berasal dari *washtafel* toilet didistribusikan langsung ke sumur peresapan. Air yang berasal dari dapur mengandung lemak, sehingga harus diolah terlebih dahulu di bak lemak, lalu disalurkan ke sumur peresapan.



**Gambar 2.18** Skema Distribusi *Grey Water*

**Sumber:** Internet (2017)

**c. Black Water**

Limbah *black water*, air tinja yang berasal dari toilet, dikumpulkan di *septic tank*, lalu disalurkan ke sumur peresapan.



**Gambar 2.19.** Skema distribusi *Black water*

**Sumber:** Internet (2017)

## 2.10 Kajian Awal

Pada kajian awal, penulis telah melakukan riset mengenai kebutuhan pejabat di Surabaya terhadap tempat jamuan makan tamu serta riset mengenai desain interior yang menerapkan budaya Surabaya – Madura. Kesimpulan dari kajian awal tersebut ini adalah sebagai berikut.

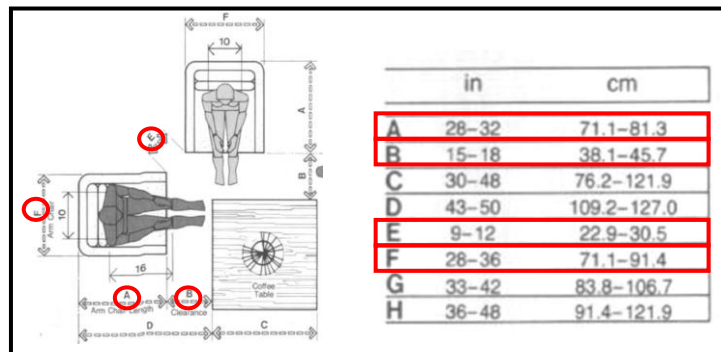
- Kebutuhan masyarakat kelas menengah ke atas terhadap restoran fine dining dengan tema budaya lokal Surabaya dan Madura untuk jamuan tamu penting pejabat di Surabaya.
- Penerapan utama desain interior pada tempat jamuan makan yaitu budaya lokal Surabaya dan Madura dengan tujuan untuk memperkenalkan budaya lokal Jawa Timur terutama Surabaya dan Madura
- Tren yang cocok untuk restoran sekelas tamu pejabat berupa luxury. Tema mewah namun tetap nyaman dan dapat merepresentasikan budaya lokal
- Kurangnya tamu pejabat yang belum bisa menikmati keunikan suasana Surabaya.
- Hasil data dan analisa menghasilkan konsep desain interior



## 2.10 Studi Anthropometri

### 2.10.1 Area Lobi dan Area Tunggu

#### a. Jarak *Single Sofa* dan meja



**Gambar 2.20** Anthropometri Jarak *Single Sofa* dan *Top Table*

Sumber: Panero, Julios and Martin. 1979. Human Dimension and Interior Space, London, The Architectural Press.

Berdasarkan data di atas, penulis dapat mengambil beberapa ukuran yaitu:

Jarak sofa – meja : 38,1 cm – 45,7 cm

Lebar sofa : 71,1 cm – 91,4 cm

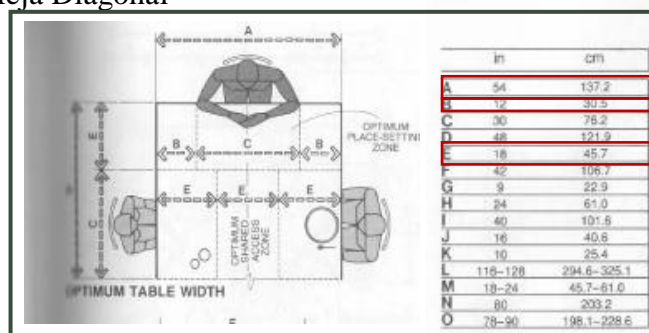
Panjang sofa : 71,1 cm – 81,3 cm

Jarak antar sofa : 22,9 cm – 30 cm

Berdasarkan Gambar 2.5, diketahui bahwa standar Jarak single sofa ke top table adalah 38,1 cm – 45,7 cm, Sedangkan lebar single sofa yang ideal adalah 71,1 cm – 91,4 cm. Standar panjang sofa adalah 71,1 cm – 81,3 cm.

### 2.10.2 Makan

#### a. Konfigurasi Meja Diagonal



**Gambar 2.21** Anthropometri *Optimum Table Width*

Sumber: Panero, Julios and Martin. 1979. Human Dimension and Interior Space, London, The Architectural Press.

Berdasarkan data di atas, penulis dapat mengambil beberapa ukuran yaitu:

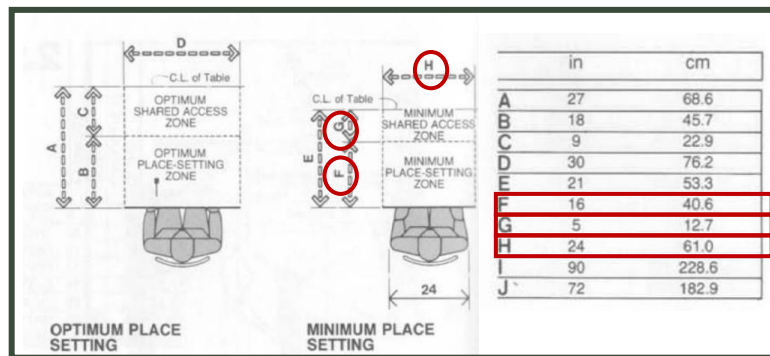
Ukuran meja bersama 3 atau 4 : 137 cm x 137 cm

Jarak bebas antar siku : 30,5 cm

Area *setting table* individu : 45,7 cm

Berdasarkan Gambar 2.5, diketahui bahwa table setting pada meja makan memiliki lebar meja untuk 2 orang adalah 137 cm, sedangkan jarak bebas antara lebar siku satu sama lain adalah 30,5 . Jarak bebas table setting antar 2 orang adalah 45,7 cm.

#### b. Konfigurasi Meja Diagonal Individu



**Gambar 2.22** Anthropometri *Minimum Place Setting*

Sumber: Panero, Julios and Martin. 1979. Human Dimension and Interior Space, London, The Architectural Press.

Berdasarkan data di atas, penulis dapat mengambil beberapa ukuran yaitu:

Lebar Meja : 61,1 cm

Zona *free table setting* : 12,7 cm

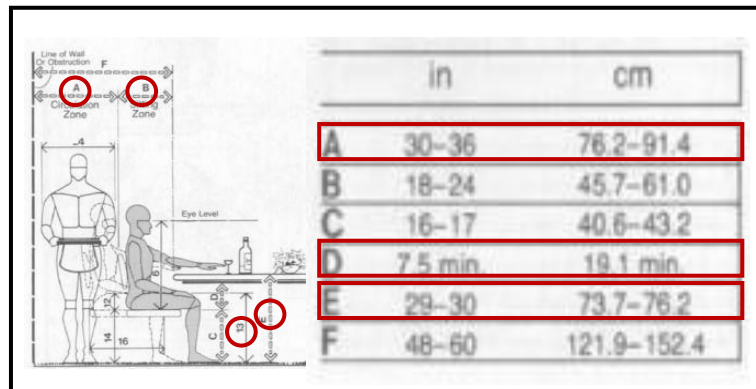
Zona *table setting* : 40,6 cm

Berdasarkan Gambar 2.5, diketahui bahwa lebar meja untuk peletakan alat makan pada meja individu yaitu 61,1 cm, Zona bebas dari *table setting* adalah 12,7 cm , sedangkan area khusus *table setting* adalah 40,6 cm.





c. Jarak Sirkulasi Pelayan



**Gambar 2.23** Anthropometri Sirkulasi Pelayan  
Sumber: Panero, Julios and Martin. 1979. Human Dimension and Interior Space, London, The Architectural Press

Berdasarkan data di atas, penulis dapat mengambil beberapa ukuran yaitu:

Tinggi meja : 73,7 cm – 76,2 cm

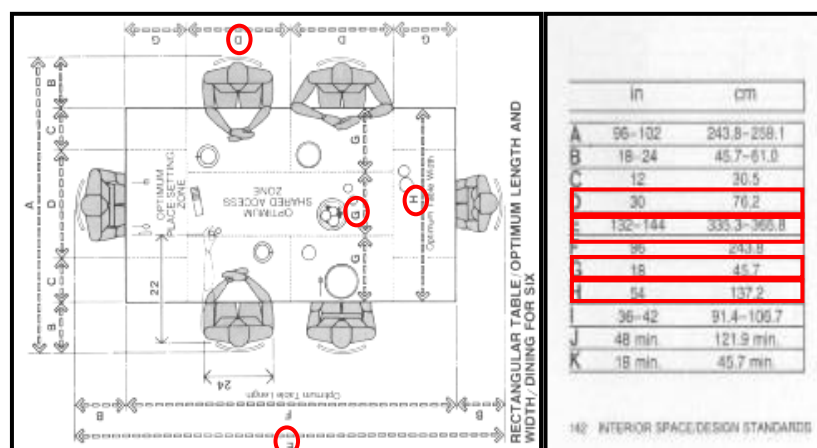
Zona sirkulasi : 76,2 cm – 91,4 cm

Zona duduk : 45,7 cm – 61,0 cm

Jarak bawah meja-atas kursi : minimal 19.1 cm

Berdasarkan Gambar 2.5, diketahui bahwa jarak lebar bahu ideal antara kursi pengunjung dengan pelayan adalah 76,2 – 91,4 cm, Lebar kursi saat diduduki yang baik adalah 45,7 – 61,0 cm, Ketinggian meja makan yang nyaman adalah 73,7 – 76,2 cm. Sedangkan ketinggian lutut ke meja makan minimal 19,1 cm.

d. Konfigurasi Meja Untuk 6 orang



**Gambar 2.24** Anthropometri Konfigurasi Meja 6 orang  
Sumber: Panero, Julios and Martin. 1979. Human Dimension and Interior Space, London, The Architectural Press.



Berdasarkan data di atas, penulis dapat mengambil beberapa ukuran yaitu:

Lebar Meja : 61,1 cm

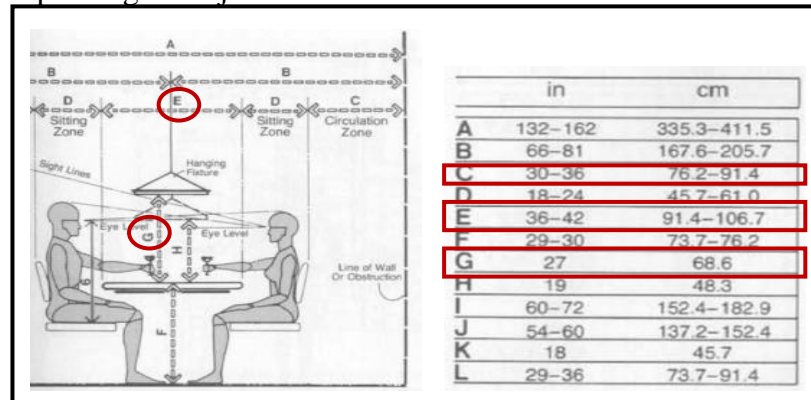
Zona *free table setting* : 12,7 cm

Zona *table setting* : 40,6 cm

Berdasarkan Gambar 2.5, diketahui bahwa jarak lebar bahu ideal antara kursi pengunjung dengan pelayan adalah 76,2 – 91,4 cm, Lebar kursi saat diduduki yang baik adalah 45,7 – 61,0 cm, Ketinggian meja makan yang nyaman adalah 73,7 – 76,2 cm. Sedangkan ketinggian lutut ke meja makan minimal 19,1 cm.

### 2.10.3 Café dan Bar

#### a. Jarak Lampu dengan Meja



**Gambar 2.25** Anthropometri Jarak Single Sofa dan Top Table

Sumber: Panero, Julios and Martin. 1979. Human Dimension and Interior Space, London, The Architectural Press.

Berdasarkan data di atas, penulis dapat mengambil beberapa ukuran yaitu:

Jarak lampu-meja : 68,6 cm

Zona sirkulasi ke dinding : 76,2 cm – 91,4 cm Lebar

meja : 91,4 cm – 106,7 cm

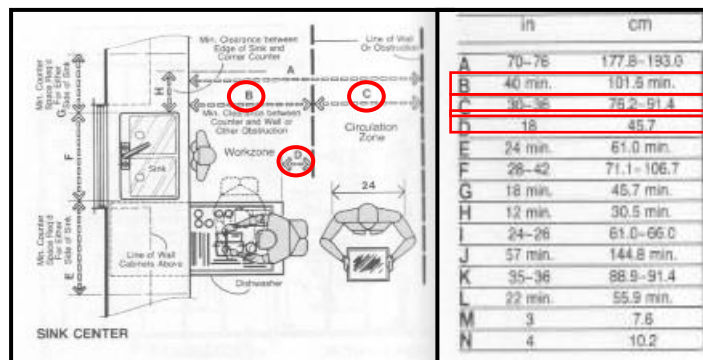
Berdasarkan Gambar 2.5, diketahui bahwa jarak lebar meja yang ideal adalah 91,4 cm – 106,7 cm. Zona sirkulasi dinding adalah 76,2 cm – 91,4 cm





## 2.10.4 Dapur

### a. Sirkulasi Sink



**Gambar 2.26** Anthropometri Sirkulasi Zona Sink  
Sumber: Panero,Julios and Martin. 1979. Human Dimension and Interior Space, London, The Architectural Press

Berdasarkan data di atas, penulis dapat mengambil beberapa ukuran yaitu:

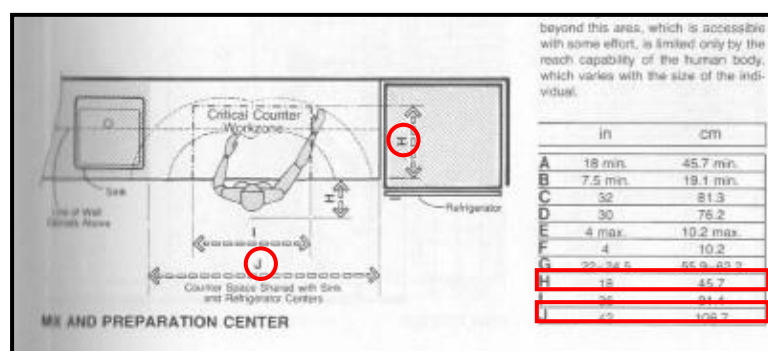
Jarak bersih antar zona sink dengan jalan : 76,2-91,4 cm

Lebar standar sirkulasi sink : 101,5 cm

Lebar minimum aktivitas sink : 45,7 cm

Berdasarkan gambar diatas diketahui bahwa jarak lebar sirkulasi yang ideal sebesar 101,5 cm. Jarak antara alur pramusaji dengan area sink 76,2-91,4 cm dan Jarak minimum sink dengan lebar maksimum jalan pramusaji 45,7 cm

### b. Area Persiapan



**Gambar 2.27** Anthropometri Pembagian Zoning Sink  
Sumber: Panero,Julios and Martin. 1979. Human Dimension and Interior Space, London, The Architectural Press

Berdasarkan data di atas, penulis dapat mengambil beberapa ukuran yaitu:

Jarak sink dengan area persiapan : 106,7cm

Lebar area persiapan : 45,7 cm

Berdasarkan diatas, diketahui bahwa jarak sink dengan area persiapan sebesar 106,7 cm. Lebar area persiapan yang ideal sebesar 45,7 cm.

## 2.11 Studi Eksisting

### 2.11.1 *Company Identity*



**Gambar 2.28** Logo RM Handayani  
Sumber: RM Handayani (2017)



**Gambar 2.29** Foto Tampak Depan RM Handayani  
Sumber: Dokumen Penulis (2017)

RM Handayani adalah satu-satunya rumah makan dengan kuliner khas Indonesia, yang mempunyai sejarah lebih dari 50 tahun. Kuliner yang disajikan menggunakan menu berbahan alami asli Indonesia. RM Handayani juga menyuguhkan suasana yang nyaman, alami, hangat, menonjolkan ciri khas budaya Indonesia.



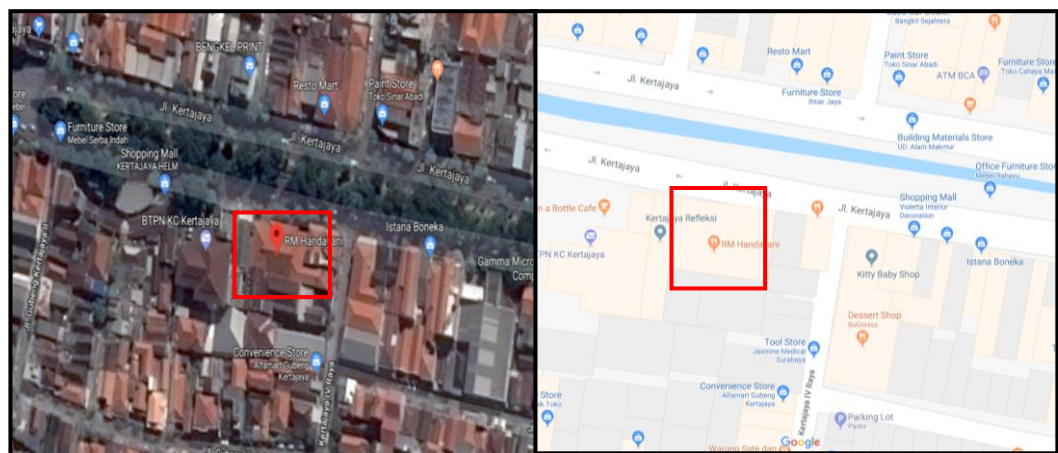
Cikal bakal rumah makan ini didirikan oleh Ibu Kasni pada tahun 1961. Saat itu berdiri dengan nama Depot Han, di Taman Hiburan Rakyat, Jl Kusuma Bangsa, Surabaya. Untuk mengelola rumah makan yang tak pernah sepi dari pengunjung ini, Ibu Kasni dibantu anak dan menantunya, Hanafie Surja dan Inawatie.

Tahun 1970-an, Depot Han masuk dalam fase transisi yang kelak membawa eksistensinya menjadi salah satu rumah makan paling populer di Indonesia Timur. Oleh pasangan Hanafie Surja dan Inawatie, rumah makan ini berganti nama menjadi Rumah Makan Handayani.

Saat jumlah pelanggan makin tinggi, tahun 1980, rumah makan ini berpindah ke Jl Kertajaya. Sepuluh tahun kemudian, jaringan baru RM Handayani berdiri. Tahun 1990, RM Handayani membuka cabang di Jl Jemursari. Lalu tahun 2010 di Sidoarjo, dan tahun 2013 lalu berturut-turut membuka di Paiton dan Yogyakarta.

Keberadaan jaringan RM Handayani tumbuh dengan respons pelanggan yang kian meninggi. Beberapa penghargaan pun mengalir bersamanya. Terakhir, RM Handayani menerima Surabaya Restaurant Award untuk kategori ‘5 Besar Rumah Makan dengan Masakan Indonesia’.

### 2.11.2 Lokasi



**Gambar 2.30** Lokasi RM Handayani Kertajaya  
Sumber: Google Earth (2017)



Tapak Luar

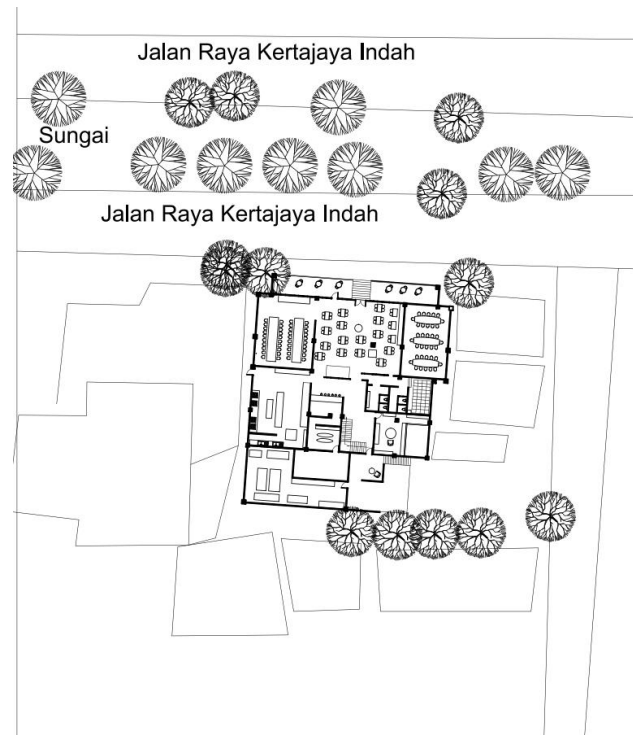
Batas-batas bangunan

Utara : Jalan Raya Kertajaya

Timur : Kitty Baby Shop

Selatan : Tool Store

Barat : Bank BTPN KC Kertajaya



**Gambar 2.31** Site Plan RM Handayani Kertajaya  
Sumber: Konstruksi Penulis (2018)

### 2.11.3 Company Profile

**Tabel 2.4** Company Profile

HAL	PROFIL RUMAH MAKAN HANDAYANI
Tahun Berdiri	1961
Nama Kepala	Ibu Kasdi
Alamat	Jalan Raya Kertajaya No.42, Kertajaya, Gubeng.
Kecamatan	Kertajaya
Kabupaten/Kota	Surabaya
Provinsi	Jawa Timur
Kode Pos	60282
No. Telp	031-5015701
Website	www.rmhandayani.com



<b>Email</b>	info@rmhandayani.com
<b>Jumlah Tenaga</b>	20 orang
<b>Jumlah Ruang</b>	11 ruang
<b>Jam Buka</b>	Setiap Hari Buka : Pukul 10.00-15.00 (Ishoma) : Pukul 15.00-18.00 Buka : Pukul 18.00-22.00

#### 2.11.4 Visi dan Misi Restoran

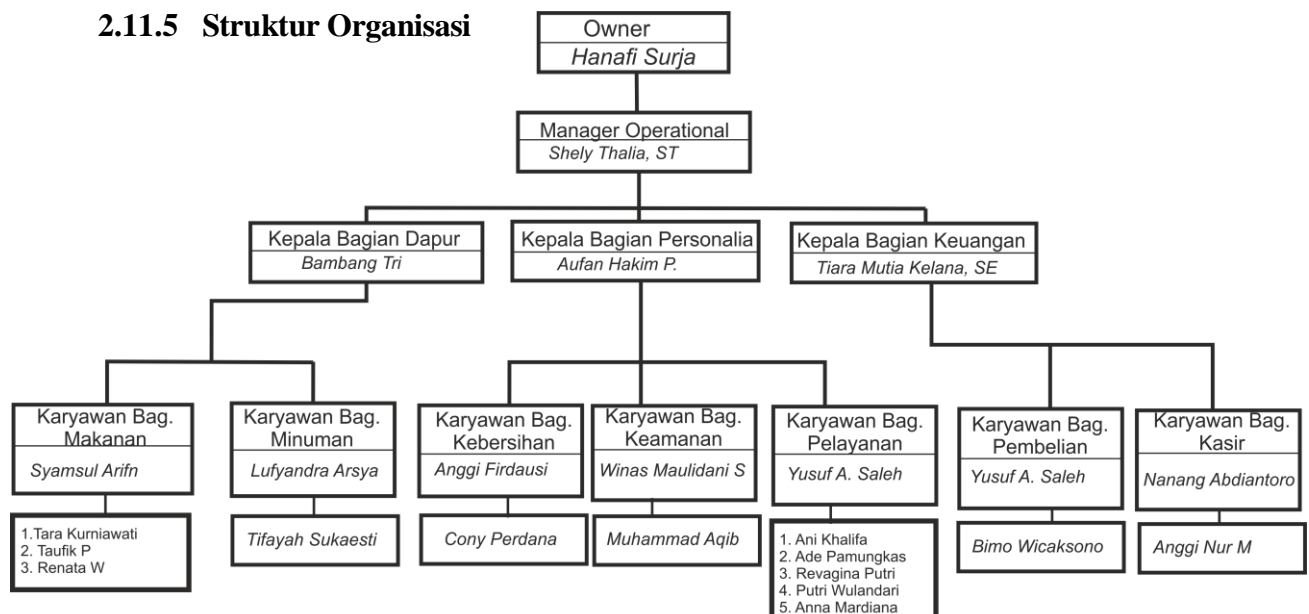
##### Visi

Menjadi Jaringan Restaurant Indonesia Terbaik dalam Pelayanan dan Produk yang memberikan Pengalaman Tak Terlupakan didalam maupun luar Negeri

##### Misi

Memberikan Layanan ber Budaya Timur khas Indonesia dengan Efisien dan Efektif; Memberikan produk Masakan dan Minuman Indonesia sesuai standard Internasional; Mengenalkan Budaya Indonesia kepada generasi muda dan mancanegara

#### 2.11.5 Struktur Organisasi



**Bagan 1** Struktur Organisasi RM Handayani  
Sumber: Rumah Makan Handayani (2017)

### 2.11.6 Layanan Rumah Makan Handayani

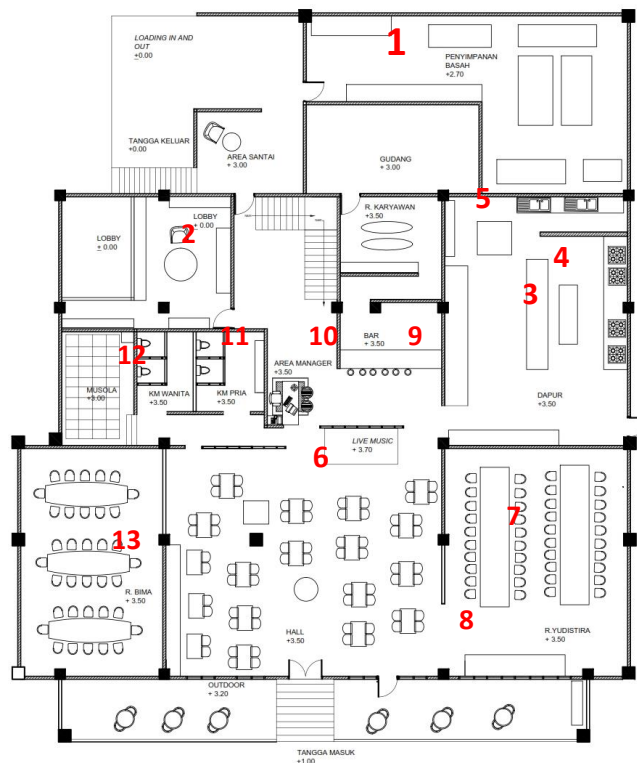
a. Waktu Pelayanan Rumah Makan Handayani buka setiap hari.

▪ Setiap hari : Pukul 10.00 – 15.00 WIB

(ISHOMA : Pukul 15.00 – 22.00 WIB)

(Selama jam istirahat melakukan penambahan stock, bersih-bersih, serta tambahan briefing)

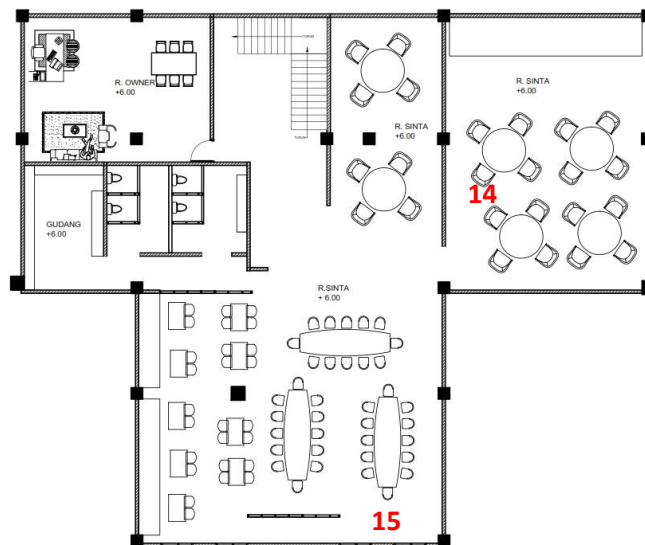
### 2.11.7 Analisa Eksisting



**Gambar 2.32** Eksisting Layout Furni Lantai 2  
Sumber: Konstruksi Penulis (2018)

Bangunan RM Handayani merupakan bangunan lama yang berdiri di tanah seluas  $\pm 950$  meter persegi sejak tahun 1995. Terdiri dari 3 lantai. Lantai 1 merupakan basement yang dijadikan area parker mobil dan motor. Basement terdapat ruang security. Lantai 2 terdapat 16 ruang. Pada lantai dua memasuki area dengan cara menaiki tangga muka. Pintu masuk pada kedua sisi kanan dan kiri tangga terdapat area outdoor. Pintu masuk langsung berhubungan dengan hall yang merupakan area makan umum dengan kapasitas hingga 60 orang. Lantai 2 terdapat area khusus seperti bima, yudistira yang dapat disewa untuk keperluan acara.





**Gambar 2.33** Eksisting Layout Furni Lantai 3  
Sumber: Konstruksi Penulis (2018)

Rumah Makan Handayani Lantai 3 memiliki 6 area yang terdiri dari area makan sinta, kamar mandi lantai 2, ruang owner beserta area rapat dan gudang. Area sinta dapat menampung sekitar 80 orang dengan pembagian area menjadi 3 tempat. Penataan layout kurang maksimal sehingga memberi kesan yang tidak rapi pada lantai 2.

#### **2.11.8 Fasilitas Tambahan Rumah Makan Handayani**

##### **a. Mini Panggung dan *Music Live***



**Gambar 2.34** Mini Panggung  
Sumber: Dokumen Penulis (2017)

Fasilitas tambahan pada RM Hanayani berupa mini panggung. Letak berada di area hall. Tujuan di tambahkannya mini panggung untuk menghibur

pengunjung. Aktivitas yang dilakukan berupa bernyanyi. Pengunjung juga dapat meminta lagu sesuai kemauan pengunjung. Mini panggung akan aktif ketika ada tamu yang datang.

b. Mini bar



**Gambar 2.19** Struktur Organisasi RM Handayani  
Sumber: Rumah Makan Handayani (2017)

**Gambar 2.35** Mini Bar RM Handyani  
Sumber: Dokumen Penulis (2017)

Fasilitas tambahan pada RM Handayani lainnya berupa mini bar. RM Handayani tidak hanya menyediakan area makan dan minum biasa namun menghadirkan mini bar untuk tamu yang ingin meminta minuman dengan konsep bar. Letak mini bar berada di belakang hall dan dekat dengan dapur, ruang manager serta area kasir.

### 2.11.9 Foto Interior

**Tabel 2.5** Foto Interior RM Handayani Kertajaya

No	Foto Interior	Fungsi
<b>1</b>		Area Penyimpanan Basah berfungsi menyimpan bahan makanan yang bersifat mentah, segar dan memerlukan penanganan lebih. (+) Area cukup luas (-) Peletakan bahan masih berantakan, tidak dipisah sesuai jenis bahan





2		<p>Area Penyimpanan Kering berfungsi menyimpan bahan makanan yang bersifat tahan lama, kering dan tidak mudah busuk.</p> <p>(+) Terdapat banyak rak</p> <p>(-) ruang gelap, tidak terdapat ventilasi, penggolongan bahan belum sesuai</p>
3		<p>Dapur (Area Persiapan) mempunyai fungsi dalam area penataan bahan makanan pada piring, dressing</p> <p>(+) material furnitur yang dipakai mudah dibersihkan</p> <p>(-) Tidak berfungsinya rak rak yang semestinya.</p>
4		<p>Area Penggorengan</p> <p>Area menggoreng semua bahan makanan menjadi siap santap. Chef dan Karyawan yang mengurus area ini</p> <p>(+) Exhaust cukup menampung banyaknya asap</p> <p>(-) Penggunaan alat dan furniture yang seadanya sehingga kurang <i>safety</i></p>
5.		<p>Area Cuci Piring</p> <p>Area karyawan membersihkan piring, sendok, garpu, dan gelas kotor sisa makanan. Letaknya diujung dapur tertutup dinding.</p> <p>(+) Terdapat dinding yang mengurangi resiko percikan air ke area memasak</p> <p>(-)Area jauh dari pintu sehingga menyebabkan sirkulasi yang buruk.</p>



6		<p><b>HALL</b></p> <p>Luas area Hall 95 meter persegi dilengkapi kursi dan meja sejumlah 14 pasang. Cukup untuk menampung pengunjung 64 orang.</p> <p>(+) Penerangan cukup</p> <p>(-) Layout furniture kurang ditata</p>
7		<p><b>Area Makan Outdoor</b></p> <p>Area berada di depan sebelum pintu masuk. Terdapat 2 area yang dipisahkan oleh tangga masuk.</p> <p>(+) Mendapat udara luar</p> <p>(-) Akses untuk masuk ke area outdoor harus melalui hall dahulu,.</p>
8		<p><b>Ruang Makan Yudistira</b></p> <p>Ruang Makan yudistira luas 50 meter persegi. Terdapat 2 deret kursi dan meja panjang yang memuat 15 oran per deret. Pada ruang ini pengunjung dapat memilih pelayanan meja atau prasmanan. Biasanya ruang yudistira disewa untuk acara seperti reuni, arisan atau rapat.</p> <p>(+) Cukup luas, pencahayaan terang</p> <p>(-) kurangnya storage untuk menempatkan barang pengunjung</p>



9		<p>Bar</p> <p>Berada di dekat tangga, letaknya agak tersembunyi dari Hall.</p> <p>(-) Lokasinya kurang strategis</p> <p>(+) Lokasi dekat dengan dapur</p>
10		<p>Area Manager</p> <p>Tempat operasional manager mengawasi jalannya restoran.</p> <p>(+) Mudah dilihat</p> <p>(-) Kurangnya privasi karena area bersambungan langsung dengan alur pengunjung menuju lantai 2</p>
11		<p>Kamar mandi</p> <p>Kamar mandi terdapat di lantai 1 dengan jumlah 2 toilet. Area berada di dekat musola</p> <p>(+) Mudah ditemukan</p> <p>(-) kurang dibersihkan</p>
12		<p>Musola</p> <p>Berada di dekat ruang hall. Mudah ditemukan</p> <p>(-) tidak ada ventilasi jadi teras pengap</p> <p>(+) Luas</p>

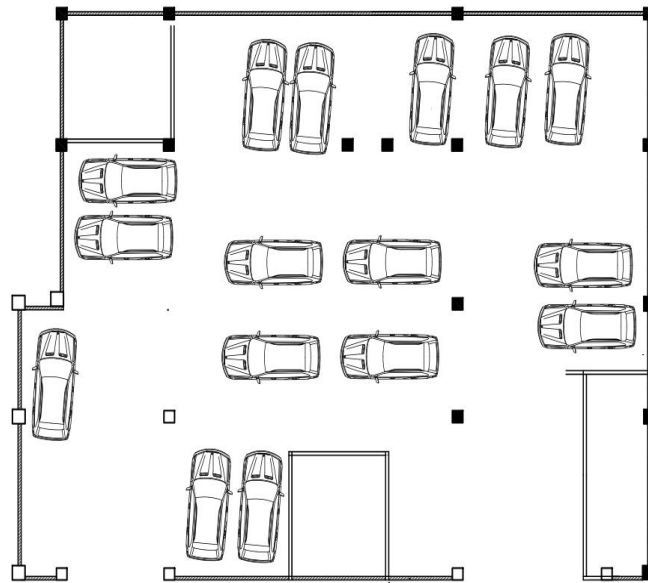


<p><b>13</b></p>		<p>Ruang Makan Gatot</p> <p>Ruang Bima berada di lantai 2 dapat menampung sekitar 20 pengunjung.</p> <p>(+) dekat dengan akses masuk</p> <p>(-) Berada di lantai 2</p>
<p><b>14</b></p>		<p>Ruang Makan Bima</p> <p>Ruang Bima berada di lantai 3 dapat menampung sekitar 30 pengunjung.</p> <p>(+) nuansa privat, cocok untuk rapat</p> <p>(-) Berada di lantai 3</p>
		<p>Ruang Makan Sinta</p> <p>Ruang Sinta berada di lantai 3 dapat menampung sekitar 70 pengunjung.</p> <p>(+) nuansa privat, cocok untuk acara</p> <p>(-) Berada di lantai 3</p>

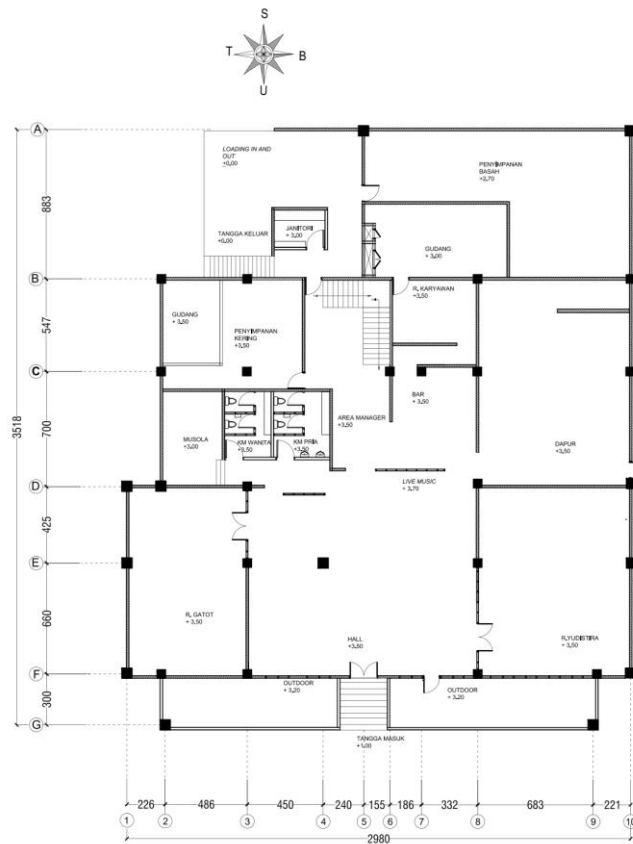




## 2.12. Denah Eksisting



**Gambar 2.36** Denah Eksisting Lantai 1 Basement  
Sumber: Konstruksi Penulis (2018)



**Gambar 2.37** Denah Eksisting Lantai 2  
Sumber: Konstruksi Penulis (2018)





**Gambar 2.39** Foto Bangunan Candi Suryo  
Sumber: Internet (2018)

Indonesian restaurant baru di area senopati, lokasinya ex pondok suryo. Restoran yang merupakan restoran pertama di Jalan Suryo yang menggunakan konsep *casual restoran*. Tema menu yang disajikan berupa Indonesian food dengan tampilan, service dan penataan yang baik. Restoran ini menggunakan langgap tradisional jawa timur. Tempatnya spacious ada 3 lantai, interiornya minimalis dengan dominasi kayu, lalu di lantai atas ada mini garden dan pintu kayu ukir sebagai pajangan di tembok, semuanya ini membuat suasananya menjadi sangat cozy dan homey.

**Tabel 2.6** Foto Interior Candi Suryo Restaurant

Nama Ruang	Analisa Kelebihan	Foto Interior
Dining Lantai 1	Interior estetik pencahayaan terang, terdapat vegetasi sebagai relaksasi	



Dining Lantai 2	Interior estetik pencahayaan terang, terdapat vegetasi sebagai relaksasi	
Bar lantai 3	Bar mudah dilihat, elemen estetis mempunyai ciri pencahayaan terang, bermain pola lantai	
Area santai lantai 3	Dinding kaca sehingga memudahkan cahaya langsung masuk, hemat listrik, vegetasi memperindah ruangan, suplay oksigen banyak.	

## 2.12.2 de Kendhil

Nama Restoran : Botanika

Desain Interior Oleh : Cipta Graha Selaras

Lokasi : Jl. Raya Kertajaya Indah No.F-303, Manyar  
Sabrangan, Mulyorejo, Kota SBY, Jawa Timur  
60116

Pelayanan : Dining, Lounge, Casual Resto





**Gambar 2.40** Foto Bangunan Resto Botanika  
Sumber: Internet (2018)

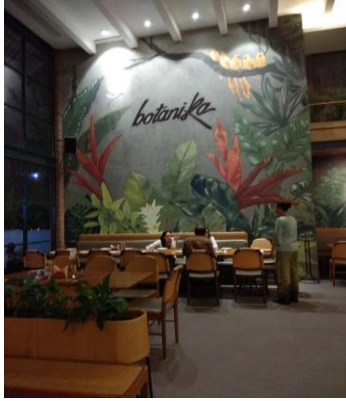


Botanika Restaurant yang terletak pada daerah Kertajaya Indah, Surabaya. Restoran yang mengusung perpaduan warna putih dan coklat ini, menjadi destinasi para muda-mudi Surabaya untuk memanjakan lidah. Selain karena tempat yang instagenic, menu-menu yang ditawarkan di tempat ini juga cukup memikat.

de Kendhil Resto hadir dengan menyajikan makanan tradisional dari berbagai penjuru dengan mengusung tagline "Ahlinya Masakan Tradisional." Resto ini mengangkat kerajinan tradisional gerabah sebagai tema desain bangunan dan menjadikannya sebagai resto iconic yang memberikan pengalaman bersantap berbeda dari resto lainnya.

**Tabel 2.7** Foto Interior Botanika

Nama Ruang	Analisa Kelebihan	Foto Interior
Dining lantai 1	Interior dining lantai 1 didominasi oleh furniture berbahan rotan. Nuansa dining tradisional tropical. Mengusung konsep plafon tinggi sehigga terkesan sejuk.	



<i>Lounge Lantai 1</i>	Lounge terdiri dari fasilitas sofa. Nuansa interior tropical garden dengan sentuhan mural.	
<i>Dining Lantai 2</i>	Dining lantai 2 khusus fasilitas reservasi. Nuansa interior tradisional tropical.	
<i>Dining Outdoor</i>	Outdoor memiliki kesan lebih santai namun romantis. Nuansa tropical kental didukung oleh plafon kaca. Terdapat tanaman-tanaman rambat untuk mempercantik ruangan.	

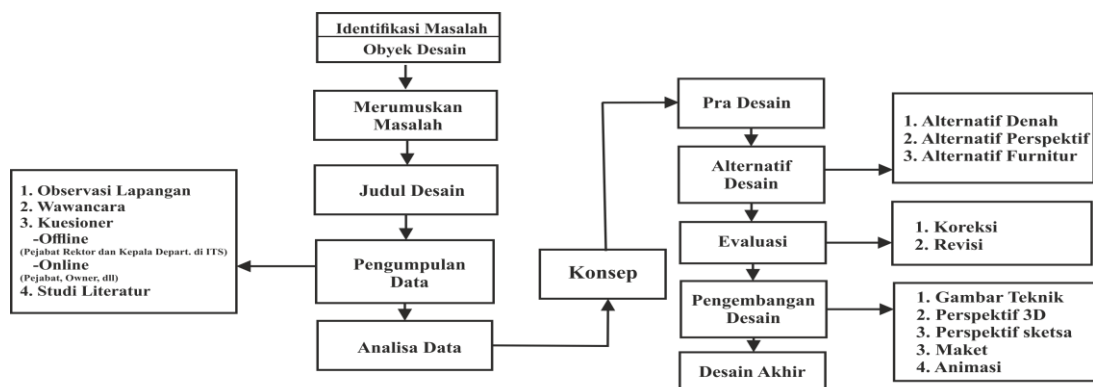


*(Halaman ini sengaja dikosongkan)*

### BAB III METODE DESAIN

#### 3.1 BAGAN PROSES DESAIN

Metode desain merupakan proses – proses desain yang dilakukan penulis untuk tujuan mengidentifikasi permasalahan dan mengolah permasalahan obyek. Sehingga menghasilkan suatu solusi yang dapat diusulkan kepada Pemerintah Kota Surabaya dalam upaya penambahan fasilitas umum berupa restoran *fine dining* khusus tamu penting pejabat di Surabaya. Berikut di bawah ini merupakan bagan proses desain yang dilaksanakan penulis :



**Bagan 2** Bagan Proses Desain  
Sumber : Data Penulis (2017)

#### 3.2 TAHAP PENGUMPULAN DATA

Jenis data yang dijadikan pedoman dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Data primer merupakan data pokok yang bersifat utama dan digunakan sebagai acuan khusus dalam merumuskan solusi. Contoh data primer berupa studi eksisting dari obyek desain yang akan digunakan. Data sekunder merupakan data tambahan yang bersifat mendukung obyek desain dan mempengaruhi solusi desain. Contoh data sekunder berupa landasan teori yang dapat diambil dari buku, jurnal, internet dan sumber lainnya.



### 3.3 Observasi

Observasi merupakan teknik pengumpulan data, dimana peneliti melakukan pengamatan secara langsung ke objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan (Riduwan, 2004 : 104). Metode observasi sering kali diartikan sebagai pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap gejala yang tampak pada subyek penelitian. Teknik observasi sebagai pengamatan dan pencatatan secara sistematis hendaknya dilakukan pada subyek yang secara aktif mereaksi terhadap obyek.

Kegiatan observasi dilakukan dengan menggunakan alat dan tanpa menggunakan alat. Observasi menggunakan alat adalah memfoto keadaan eksisting sedangkan observasi tanpa menggunakan alat adalah dengan melihat dan merasakan kenyamanan ketika berada di restoran.

Observasi pada RM Handayani untuk mengetahui kondisi obyek studi yang sebenarnya sehingga dapat memperoleh gambaran tentang eksisting. Data yang diperoleh antara lain :

- a. Mengetahui kondisi lingkungan secara fisik bangunan pada RM Handayani
- b. Pengaturan layout ruangan dan sirkulasi pada RM Handayani
- c. Suasana ruang yang dirasakan saat berada pada RM Handayani
- d. Kebutuhan ruang dan aktivitas pada RM Handayani
- e. Fasilitas tambahan pada RM Handayani

### 3.4 Kuesioner

Menurut (Suryo Anwar, 2009 : 186) Angket atau kuisisioner merupakan sejumlah pertanyaan atau pernyataan tertulis tentang data faktual atau opini yang berkaitan dengan diri responden, yang dianggap fakta atau kebenaran yang diketahui dan perlu dijawab oleh responden. Angket sebagai suatu alat pengumpul data dalam assessment non tes, berupa serangkaian yang diajukan kepada responden (peserta didik, orang tua atau masyarakat).

Dalam hal ini terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyusunan angket yaitu, menurut Uma Sekaran (dalam Sugiyono, 2007:163) berkaitan dengan prinsip penulisan, pengukutan dan penampilan fisik angket, faktor-faktornya antara lain sebagai berikut:



- Isi dan Tujuan, artinya isi pertanyaan ditujukan untuk mengukur maka harus ada skala yang jelas dalam pilihan jawaban.
- Bahasa, harus disesuaikan dengan kemampuan responden. Tidak mungkin menggunakan bahasa yang penuh istilah bahasa Inggris pada responden yang tidak mengerti bahasa Inggris, dsb.
- Tipe dan Bentuk Pertanyaan, apakah terbuka atau tertutup. Jika terbuka artinya jawaban yang diberikan adalah bebas, sedangkan jika pertanyaan tertutup maka responden hanya diminta untuk memilih jawaban yang disediakan.

Angket atau kuesioner yang dilakukan dalam penelitian ini berupa kuesioner *online* dan langsung. Kuesioner *online* dilakukan dengan melakukan penyebaran link [intip.in/kuesionerseleragenerasi](http://intip.in/kuesionerseleragenerasi) kepada kedua responden yang dituju, yaitu kepada responden generasi muda dan generasi tua secara global. Kuesioner *offline* dilakukan dengan penyebaran angket untuk pengunjung RM Handayani Kertajaya.

Tahap kuesioner *online* bertujuan untuk mendapatkan kesimpulan mengenai selera interior pada generasi muda dan tua. Kuesioner *offline* bertujuan untuk mengetahui motivasi dan alasan pengunjung RM Handayani tetap mengunjungi RM Handayani Kertajaya sampai sekarang. Selain itu kuesioner *offline* bertujuan untuk mengetahui harapan pengunjung RM Handayani Kertajaya terhadap interior dan pelayanan RM Handayani kedepannya.

Dari hasil kuesioner dapat diperoleh data seperti :

- a. Kebutuhan pengunjung RM Handayani Kertajaya
- b. Selera interior bagi generasi muda dan tua
- c. Fasilitas tambahan yang diinginkan pengunjung.

### 3.5 Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui tatap muka dan tanya jawab secara langsung antara peneliti dan narasumber. Seiring perkembangan teknologi, metode wawancara dapat pula dilakukan melalui media – media tertentu, misalnya telepon, email, atau skype. Wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan jalan tanya jawab sepihak yang dilakukan secara sistematis dan berlandaskan kepada tujuan penelitian (Lerbin, 1992 dalam Hadi, 2007).



Pada penelitian, wawancara dapat berfungsi sebagai metode primer, pelengkap atau sebagai kriterium (Hadi, 1992). Sebagai metode primer, data yang diperoleh dari wawancara merupakan data yang utama guna menjawab permasalahan penelitian. Sebagai metode pelengkap, wawancara berfungsi sebagai pelengkap metode lainnya yang digunakan untuk mengumpulkan data pada suatu penelitian. Berikut di bawah ini merupakan kategori wawancara berdasarkan tata cara pelaksanaannya:

- Wawancara terstruktur

Dalam wawancara terstruktur, peneliti telah mengetahui dengan pasti informasi apa yang hendak digali dari narasumber. Pada kondisi ini peneliti biasanya sudah membuat daftar pertanyaan secara sistematis. Peneliti juga bisa menggunakan berbagai instrument penelitian seperti alat bantu recorder, kamera, serta instrument lainnya.

- Wawancara Tidak Terstruktur

Wawancara tidak terstruktur adalah wawancara bebas. Peneliti tidak menggunakan pedoman wawancara yang berisi pertanyaan-pertanyaan spesifik, namun hanya memuat poin-poin penting dari masalah yang ingin digali dari responden.

Dalam pengumpulan data yang digunakan, penulis melakukan wawancara terstruktur dan tidak terstruktur. Wawancara terstruktur ditujukan ke kepala bagian restoran RM Handayani untuk mendapatkan data tertentu. Contoh data demografi pengunjung. Wawancara tidak terstruktur ditujukan untuk pegawai/pelayan restoran.

### 3.6 STUDI LITERATUR

Studi literature merupakan data sekunder yang didapatkan dari pihak yang tidak berkaitan langsung dan didapatkan dengan menghimpun data yang ada. Sumber studi literature ini diperoleh dari jurnal ilmiah, buku teks, majalah, artikel, internet, dan lain – lain – lain yang merupakan sumber terbaru dan terkini. Informasi yang dicari antara lain :

- a. Tinjauan mengenai Restoran
- b. Tinjauan mengenai RM Handayani Kertajaya
- c. Tinjauan mengenai Segmen Pasar/Sasaran



- d. Tinjauan mengenai masakan Jawa Timur
- e. Tinjauan mengenai *Casual Dining Restaurant*
- f. Tinjauan mengenai budaya lokal Jawa Timur
- g. Dan lain sebagainya.

### 3.7 ANALISA DATA

Metode analisa data yang digunakan dalam perancangan desain interior Restoran Handayani menggunakan tahap pendekatan analisis data sebagai berikut :

a. Analisa Induktif : Menganalisa permasalahan interior RM Handayani Kertajaya. Hal yang dianalisa berupa sirkulasi, penataan layout, pencahayaan, sistem utilitas, suasana, pelayanan, dapur dan lainnya dengan cara menarik kesimpulan dari fakta – fakta yang kemudian dikembangkan.

Pada tahap analisis data yang telah diperoleh, dengan memperhatikan kebutuhan informasi berkaitan dengan identifikasi masalah, berikut di bawah ini merupakan beberapa aspek yang perlu dianalisis:

- Studi Pengguna, analisis mengenai jenis pengguna dan persentasenya berdasarkan profesi, serta pola perilaku dan kebutuhannya.
- Studi Ruang, analisis mengenai variasi kegiatan pengguna dan kaitannya terhadap kebutuhan furnitur, serta dimensi dan sirkulasinya.
- Analisis Riset, analisis mengenai studi tertentu mengenai obyek perancangan guna meningkatkan pemahaman tentang kondisi eksisting.
- Analisis Zoning Area, analisis mengenai pembagian dan sifat ruang di RM Handayani.
- Analisis Penghawaan, analisis mengenai penghawaan, jenis, dan jumlah yang digunakan serta pengaruhnya terhadap kenyamanan pengguna.

### 3.8 PENJELASAN PROSES DESAIN

#### 3.8.1 Kajian Awal

- a. Identifikasi Masalah  
Pertama, penulis mencari latar belakang masalah dan merumuskannya sehingga tercapai tujuan dan arahan desain
- b. Studi dan Riset





Penulis melakukan beberapa studi yaitu: Pertama, studi Pustaka. Melalui studi pustaka penulis mendapatkan bekal dan acuan untuk lebih lanjut. Selanjutnya studi eksisting. Melalui studi eksisting, penulis dapat mengetahui keadaan lingkungan yang akan didesain. Selanjutnya, untuk memperluas wawasan penulis tentang obyek yang dikaji diperlukan studi pembanding. Dalam studi ini, penulis membandingkan beberapa macam restoran untuk melihat potensinya.

Penulis mengumpulkan data dengan cara wawancara dan permohonan pengambilan data pada pengelola RM Handayani Kertajaya. Data-data yang terkumpul digunakan untuk dianalisa lebih lanjut.

Data-data yang terkumpul dianalisa. Setelah dianalisa, penulis dapat menyusun studi pengguna dan aktivitas dan solusi dari permasalahan yang ada. Setelah menyusun studi, penulis memperoleh kesimpulan berdasarkan hasil analisa dan penyusunan studi tersebut. Kesimpulan ini yang dapat digunakan sebagai gagasan awal.

### **3.8.2 Proses Desain**

#### **a. Konsep Desain**

Beracuan dari analisa data, penulis membuat konsep desain, mulai dari gagasan awal/ide awal, ide ini terus dikembangkan agar dapat menjadi hal yang realistis. Konsep desain merupakan gagasan awal yang abstrak yang telah dibentuk menjadi kumpulan ide yang matang. Penulis membuat program ruang berupa studi ruang, studi pengguna, studi aktivitas, dan hubungan ruang. Semua studi ini sangat berpengaruh terhadap konsep desain dan layout ruang.

#### **b. Pengembangan Konsep**

Beracuan dari konsep, penulis mengaplikasikan konsep pada desain, mulai dari perencanaan layout furniture sampai dengan rancangan segala elemen interior.

#### **c. Alternatif Desain**

Alternatif desain digunakan untuk mengeksplorasi kemampuan desainer untuk mengolah konsep dengan luas.

#### **d. Evaluasi Desain**



Alternatif desain dievaluasi untuk mencari hal hal yang bisa menjadi potensi untuk dikembangkan dan kekurangan yang bisa diperbaiki dan dikembangkan.

e. Pengembangan Desain

Desain yang telah dievaluasi, dianalisa kekurangannya. Beracuan dari kekurangan tersebut, penulis merevisi dan mengembangkan desain. Pada tahap ini,

f. Desain Akhir

Desain Akhir merupakan desain yang telah melewati evaluasi dan terus mengalami perkembangan. Desain akhir merupakan desain paling baik dari berbagai alternatif desain.



*(Halaman ini sengaja dikosongkan)*



## BAB IV

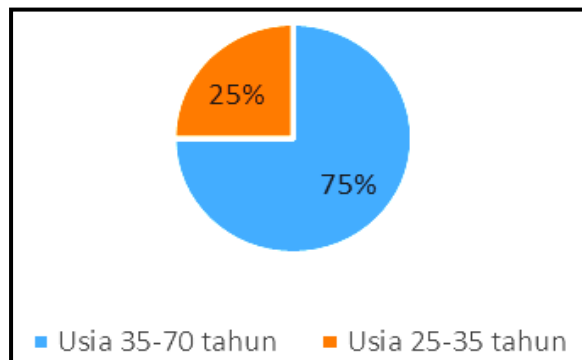
### PEMBAHASAN DAN KONSEP DESAIN

#### 4.1 STUDI PENGGUNA

##### 4.1.1 Segmentasi Pengguna

Pengguna RM Handayani Kertajaya terdiri dari dua yaitu staff dan pengunjung restoran. Berikut rincian masing-masing pengguna :

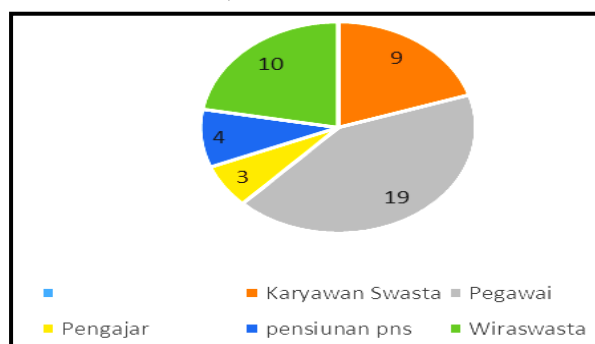
- a. Pengunjung restoran Rumah Makan Handayani Kertajaya berdasarkan hasil observasi, karakteristik pengunjung RM Handayani Kertajaya cukup beragam dengan deskripsi sebagai berikut :
  - Jenis Kelamin : Laki-laki dan Perempuan
  - Umur : Sekitar 25-70 tahun



**Gambar 4.1** Diagram Usia Pengunjung  
Sumber : Dokumentasi Penulis (2018)

Pada diagram di atas, dapat disimpulkan pula jika pengunjung RM Handayani Kertajaya presentasi terbanyak berasal dari kalangan usia 35-70 tahun sebanyak 75% dan 25% merupakan usia 25-35 tahun.

- Pekerjaan : Pegawai Negeri, Pemilik Usaha/Wiraswasta, Pekerja Swasta,dll.



**Gambar 4.2** Diagram Pekerjaan Pengunjung  
Sumber : Dokumen Penulis (2018)



**Tabel 8.**Segmentasi Pengunjung Generasi Muda

No	Karakteristik	Hasil
1.	Usia Responden	20-35 Tahun
2.	Jenis Kelamin Responden	Perempuan dan Pria
3.	Pendidikan Terakhir	S1, S2
4.	Pekerjaan Responden	Pegawai, Wirausaha
5.	Tingkat Pengeluaran Responden Per Bulan	>Rp. 3.000.000
6.	Motivasi kunjungan ke restoran	- Gaya Hidup - Kesibukan

Pada diagram di atas, dapat disimpulkan pula jika pegawai negeri memiliki persentase keanggotaan tertinggi. Disusul Wiraswasta, dan Karyawan Swasta. Hal ini mendukung data pengunjung RM Handayani yang juga diungguli oleh pegawai negeri.

Pada tabel segmentasi generasi muda dapat disimpulkan bahwa sasaran pasar ditujukan pada masyarakat pada usia 20-36 tahun. Masyarakat dengan penghasilan lebih dari 3 juta perbulan. Gaya hidup menyantap makanan di restoran menjadi hal yang biasa.

b. Staff

Berdasarkan hasil observasi, civitas RM Handayani Kertajaya memiliki 9 jabatan dengan deskripsi sebagai berikut :

- Jenis Kelamin : Laki-laki dan Perempuan
- Umur : Sekitar 20-50 tahun
- Jobdesk : Owner, Kepala Chef, Kepala Bagian Personalia, Kepala Bagian Daput, Kepala Bagian Pembelian, Manager, Karyawan, Chef, Barista, *Cleaning Servant*.



**Tabel 9.** Deskripsi Pekerjaan

No	Pekerjaan	Deskripsi	Jumlah
1	Owner	individu atau sekelompok orang yang memiliki entitas bisnis dalam usahanya untuk mendapatkan keuntungan dari kesuksesan operasional perusahaannya	1
2	Manager Operational	terhadap penghasilan produk atau jasa, mengambil sebuah keputusan yang berhubungan dengan fungsi operasi dan sistem transformasi dan menimbangkan pengambilan keputusan dan fungsi operasi.	1
3	Kepala Bagian Dapur	Tugas pokok dari kepala dapur ini lebih banyak pada tugas-tugas administrasi, seperti mengecek daftar pesanan barang ke gudang, mengetik menu dan mengatur dan mengawasi seluruh tugas-tugas kitchen, khususnya dalam proses pengadaan dan pengolahan makanan sesuai dengan standart yang telah ditetapkan termasuk membuat food cost standart	1
4	Kepala Bagian Personalia	Memiliki tanggung jawab mengelola kegiatan bahian personalia dan umum, mengatur kelancaran kegiatan ketenagakerjaan, hubungan industrial dan umum, menyelesaikan masalah yang timbul dan	1



		bertanggung jawab terhadap kinerja karyawan.	
5	Kepala Bagian Keuangan	bertugas merencanakan, menganggarkan, memeriksa, mengelola, dan menyimpan dana yang dimiliki oleh perusahaan.	1
6	Karyawan Bagian Makanan	Sekelompok orang yang bertugas melayani kebutuhan pesanan makanan	6
7	Karyawan Bagian Minuman	Sekelompok orang yang bertugas melayani kebutuhan pesanan minuman	2
8	Karyawan Bagian Kebersihan	Sekelompok orang yang bertugas memastikan kamar mandi tetap bersih, tetapi harus juga memastikan kebersihan dapur dan memastikan bahwa semua peralatan memasak memenuhi standar kebersihan yang sempurna setiap saat.	1
9	Bagian Keamanan	Sekelompok orang yang bertugas memastikan keamanan perusahaan.	2
10	Karyawan Bagian Pelayanan	Sekelompok orang yang bertugas melayani customer.	8
11	Karyawan Bagian Pembelian	suatu department yang dimana segala sesuatu pembelian, negosiasi harga, pembuatan PO (purchase Order ),	1
12	Karyawan Bagian Kasir	seorang pemegang kas (uang) atau orang yang bertugas menerima dan membayarkan uang.	1



**Tabel 10** Studi Pengguna

No.	Pengguna	Deskripsi
1.	Owner	<p>Tugas</p> <p>Menerima laporan pemasukan dan pengeluaran</p> <p>Mengawasi jalannya operasional restoran</p> <p>Memutuskan hal-hal yang perlu</p>
2.	Kepala Bagian Dapur	<p>Tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengkoordinasikan kegiatan operasi dapur.</li> <li>• Mengkoordinasikan persiapan dan mengawasi kelancaran penyelenggaraan operasi harian.</li> <li>• Memeriksa kualitas makanan</li> <li>• Membantu untuk membuat monthly report.</li> <li>• Melakukan penilaian penampilan kerja bawahan.</li> <li>• Memonitor dan mengawasi personal hygiene, grooming dan sanitasi.</li> </ul> <p>Kebutuhan</p> <p>Ruang untuk menulis dan melakukan kegiatan administrasi, storage penyimpanan barang pribadi, storage untuk menyimpan dokumen restoran</p>
3.	Kepala Bagian Personalia	<p>Tugas</p> <p>Mengkoordinasi kegiatan karyawan, Mengawasi kegiatan karyawan, Menerima Keluhan karyawan, Membuat report perkembangan karyawan, Melatih karyawan</p> <p>Kebutuhan</p> <p>Ruang Karyawan, Ruang Kepala, Storage, Meja, Kursi</p>
4.	Kepala Bagian Keuangan	<p>Membuat laporan pemasukan dan pengeluaran,</p> <p>Kebutuhan</p> <p>Ruang Kepala, Resepsionis Storage, Loker, Meja, Kursi</p>





No.	Pengguna	Deskripsi
5.	OperationManager	Tugas
		<ul style="list-style-type: none"><li>• Mengkoordinasikan kegiatan operasi di kafe.</li><li>• Mengkoordinasikan persiapan dan mengawasi kelancaran penyelenggaraan operasi harian.</li><li>• Menjalin dan membina hubungan dengan tamu.</li><li>• Membantu untuk membuat monthly report.</li><li>• Melakukan penilaian penampilan kerja bawahan.</li><li>• Menangani permasalahan yang memerlukan penanganan langsung dan melaporkan kepada atasan.</li><li>• Memonitor dan mengawasi personal hygiene, grooming dan sanitasi.</li></ul>
		Kebutuhan
		Ruang untuk menulis dan melakukan kegiatan administrasi, storage penyimpanan barang pribadi, storage untuk menyimpan dokumen restoran
6.	JuruMasak/CHEF	Tugas
		menyiapkan bahan makanan, mengolahnya, memasaknya sampai menyajikannya.
		Kebutuhan
		dapur, area istirahat, storage penyimpanan barang pribadi.
7.	Resepsionis	Tugas
		Menerima Tamu, Memberi informasi
		Kebutuhan
		Meja Resepsionis, kursi, komputer



No.	Pengguna	Deskripsi
8.	Barista/Pegawai Cafe	Tugas
		Membuat roti dan sejenisnya
		Kebutuhan
		Oven, storage wadah adonan, kulkas, kabinet, dining table, peralatan membuat roti (mixer) storage bahan – bahan pembuat ,istirahat.
		Sifat
		Sirkulasi pada area kitchen khusus roti
9.	<i>Cleaning Servant</i>	Tugas
		Menjaga kebersihan lingkungan, area retoran dan kesehatan.
		Kebutuhan
		Area istirahat, loker, dan meja kursi untuk makan
		Sifat
		Patuh, sederhana
10.	Pramusaji	Tugas
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• mengatur dan menyajikan makanan dan minuman sesuai dengan fungsi, arahan.</li> <li>• mendapatkan kepuasan tamu secara maksimal</li> <li>• membersihkan fasilitas makan konsumen yang telah dipakai, misalkan meja, kursi, atau lantai</li> <li>• mengatur tempat duduk konsumen menjadi penghubung konsumen dengan karya dalam</li> </ul>
		Kebutuhan
		area istirahat, loker room
		Sifat
		Aktif, sirkulasi aktif ke seluruh area saji
11.	Pegawai dapur, pembelian	Tugas
		Membantu chaef menyiapkan bahan, mngatur pemyimpanan basah dan kering,
		Kebutuhan
		area istirahat, storage barang pribadi



No	Pengguna	Deskripsi
12.	Pelanggan RM Handayani	Deskripsi
		Pengunjung yang mering atau menjadikan salah satu restoran menjadi tempat untuk dituju. Hal tersebut terjadi karena adanya keterikatan pengunjung dengan cita rasa makanan, nuansa restoran, dan lain sebagainya. Beberapa hal tersebut memberikan kesan positif pada pengunjung
		Aktivitas
		Makan, dan minum, mengobrol, berdiskusi, melakukan pertemuan.
		Kebutuhan
		meja dan kursi makan pertemuan, area baca, area kerja
		Sifat
		Bijaksana, tegas, pemimpin, loyalitas, ramah, dan menyenangkan.
13.	Pengunjung Umum	Deskripsi
		Pengunjung umum yang di fokuskan yaitu pengujung yang bukan menjadikan restoran tersebut menjadi salah satu tempat tetap. Selain itu pengunjung dengan rentang usia 18-35 tahun yang menjadi fokus rencana.
		Aktivitas
		Datang, disajikan makanan dan minuman, makan dan minum, bercengkrama, mengobrol, ulang tahun dll
		Kebutuhan
		Meja dan kursi makan
14.	Security	Tugas : Menjaga keamanan lingkungan dan ketertiban.
		Kebutuhan Area Penjagaan



## 4.2 Studi Ruang dan Studi Aktivitas

**Tabel 11** Tabel Aktivitas dan Fasilitas Pengguna RM Handayani

No	Ruang	Aktivitas	Lokasi	Dimensi dan Jumlah	Sirkulasi	Kebutuhan Ruang (m <sup>2</sup> )
1	Lobi/ Resepsionis	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Datang</li> <li>•Menerima tamu</li> <li>•Mengantarkan tamu</li> <li>•Memberi informasi</li> <li>•Reservasi</li> </ul>	Lantai 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Meja resepsionis 1x(250x120cm)</li> <li>• Kursi 3x(45x45cm)</li> </ul> <p><b>36075</b></p>	1:3	10,8
2.	Foyer	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Datang</li> <li>•Bertanya</li> <li>•Duduk</li> <li>•Bercengkrama</li> <li>•Membaca majalah/koran</li> </ul>	Lantai 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Sofa 2x(150x50cm)</li> <li>•Meja/Coffe Table 1x(d=50 cm)</li> <li>•Vas Bunga</li> <li>•Storage 1x(60x30)</li> <li>•Side Chair 1x(50x50cm)</li> <li>•Top Table 1x(d=30)</li> </ul> <p><b>19380</b></p>	1:2	3,87
3.	Hall	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Reservasi</li> <li>•Datang ke Resto</li> <li>•Meletakan barang</li> <li>•Duduk</li> <li>•Makan dan Minum datang</li> <li>•Menyantap hidangan</li> <li>•Bercengkrama</li> <li>•Selesai Makan</li> </ul>	Lantai 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Meja makan 1 9x(d=80)</li> <li>•Meja makan 2 4x(60x60 cm)</li> <li>•Kursi makan 36x(50x50cm)</li> <li>•Sofa 1x(50x400cm)</li> <li>•Side Table 1x(50x100cm)</li> <li>•Piring</li> <li>•Bunga Pot</li> <li>•Tissue</li> <li>•Napkin</li> <li>•Nomor meja</li> </ul> <p><b>129472</b></p>	1:4	51,78
4.	Area Makan Gatot (Tamu Berjumlah 24 orang)	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Datang ke Resto</li> <li>•Meletakan barang</li> <li>•Duduk</li> <li>•Makan dan Minum datang</li> <li>•Menyantap hidangan</li> </ul>	Lantai 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Meja makan 2x(250x80x85cm)</li> <li>•Kursi makan 24x(50x50x75cm)</li> <li>•Piring</li> <li>•Bunga Pot</li> <li>•Tissue</li> <li>•Napkin</li> <li>•Nomor meja</li> </ul>	1:3	33,6



		<ul style="list-style-type: none"> <li>•Bercengkrama</li> <li>•Mengadakan acara</li> <li>•Selesai Makan</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>•Stop kontak</li> </ul> <p><b>112000</b></p>		
5.	Area Makan Sinta (Untuk Tamu berjumlah 16 orang)	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Reservasi</li> <li>•Datang ke Resto</li> <li>•Meletakan barang</li> <li>•Duduk</li> <li>•Makan dan Minum datang</li> <li>•Menyantap hidangan</li> <li>•Bercengkrama</li> <li>•Mendengarkan <i>live music</i></li> <li>•Selesai Makan</li> </ul>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Meja makan 4x(60x60cm)</li> <li>•Kursi makan 15x(50x50cm)</li> <li>•Piring</li> <li>•Bunga Pot</li> <li>•Tissue</li> <li>•Napkin</li> <li>•Nomor meja</li> </ul> <p><b>51900</b></p>	1:4	20,7
6.	Area Makan Yudistira (Untuk tamu berjumlah 36)	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Reservasi</li> <li>•Datang ke Resto</li> <li>•Meletakan barang</li> <li>•Duduk</li> <li>•Makan dan Minum datang</li> <li>•Menyantap hidangan</li> <li>•Bercengkrama</li> <li>•Selesai Makan</li> </ul>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Meja makan 3x(250x80cm)</li> <li>•Kursi makan 36x(50x50cm)</li> <li>•Prasmanan table 1x(60x200cm)</li> <li>•Piring</li> <li>•Bunga Pot</li> <li>•Tissue</li> <li>•Napkin</li> <li>•Nomor meja</li> </ul> <p><b>162000</b></p>	1:3	48,6
7.	Area Makan Bima (Untuk tamu berjumlah 12)	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Reservasi</li> <li>•Datang ke Resto</li> <li>•Meletakan barang</li> <li>•Duduk</li> <li>•Makan dan Minum datang</li> <li>•Menyantap hidangan</li> <li>•Bercengkrama</li> <li>•Selesai Makan</li> </ul>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Meja makan 1x(250x80cm)</li> <li>•Kursi makan 12x(50x50cm)</li> <li>•Prasmanan Table 1x(60x150cm)</li> <li>•Piring</li> <li>•Bunga Pot</li> <li>•Tissue</li> <li>•Napkin</li> <li>•Nomor meja</li> <li>•Stop kontak</li> </ul>	1:2	11,8



7.	Toilet Pengunjung lantai 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Datang</li> <li>•Buang Air kecil</li> <li>•Buang Air Besar</li> <li>•Cuci Tangan</li> </ul>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tisu Toilet</li> <li>•Pengharum ruangan</li> <li>•Storage</li> <li>•Closed</li> <li>•Wastafel</li> <li>•Cermin</li> </ul>	-	-
8.	Toilet pengunjung lantai 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Datang</li> <li>•Buang Air kecil</li> <li>•Buang Air Besar</li> <li>•Cuci Tangan</li> </ul>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tisu Toilet</li> <li>•Pengharum ruangan</li> <li>•Closed</li> <li>•Wastafel</li> <li>•Cermin</li> </ul>	-	-
9.	Dapur Umum	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpan makanan</li> <li>• Memasak makanan</li> <li>• Platting</li> <li>• Menyajikan</li> </ul>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Meja Kompor 3x(80x150x85cm)</li> <li>•Kulkas 2x(60x60x180cm)</li> <li>•Storage bumbu 1x(30x120x160cm)</li> <li>•Meja Persiapan 4x(60x200x85cm)</li> </ul> <p><b>9480</b></p>	1:3	28,44
10.	R. Penyimpanan Basah	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Datang</li> <li>•Menyimpan bahan basah</li> <li>•( daging, ikan, dll) yang sifatnya tidak tahan lama.</li> <li>•Memasukan/ Loading in bahan</li> <li>•Mengeluarkan bahan</li> <li>•Melakukan pengecekan barang</li> </ul>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Lemari Pendingin 6x(120x60cm)</li> <li>•Water Box/Aquarium 4x(60x60cm)</li> </ul> <p><b>57600</b></p>	1:3	17,2
11.	R. Penyimpanan Kering	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Datang</li> <li>•Menyimpan bahan makanan bersifat kering ( gandum dll yang tahan lama)</li> <li>•Mengeluarkan bahan</li> <li>•Melakukan pengecekan bahan</li> </ul>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Rak Penyimpanan 3x(50x150x240cm)</li> <li>•Lemari 2x(50x80x240cm)</li> </ul> <p><b>3050</b></p>	1:2	6,1
12.	Ruang Manager	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Duduk</li> <li>•Bekerja</li> <li>•Berbincang-bincang</li> </ul>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Meja Kantor 1x(70x60x85cm)</li> <li>•Kursi 1x(50x50x75cm)</li> </ul>	1:2	1,8



		<ul style="list-style-type: none"> <li>•Mengetik</li> <li>•Menyimpan barang</li> <li>•Menulis</li> <li>• Menyimpan berkas</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>•Storage 1x(50x50x120cm)</li> <li>•Stop Kontak</li> </ul> <p><b>9200</b></p>		
13.	Ruang Kepala	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengawas i lapangan</li> <li>• Menilai kinerja karyawan</li> <li>• Melaporka n hasil operasiona l kepada owner</li> </ul>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Meja Kantor 1x(70x60x85cm)</li> <li>•Kursi 1x(50x50x75cm)</li> <li>•Meja Rapat 1x(200x80x85cm)</li> <li>•Kursi rapat 8x(50x50x75cm)</li> <li>•Storage 1x(50x50x120cm)</li> <li>•Sofa 1x(150x50x65cm)</li> <li>•Top table 1X(45X45X45cm)</li> </ul> <p><b>54725</b></p>	1:2	10.9
14.	Ruang Owner dan Rapat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengawas i jalannya operasi restoran</li> <li>• Menerima laporan</li> <li>• Mengadak an rapat</li> </ul>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Meja Kantor 1x(70x60x85cm)</li> <li>•Kursi 1x(50x50x75cm)</li> <li>•Meja Rapat 1x (d=200 cmt= 80cm)</li> <li>•Storage 1x(50x150x200 cm)</li> </ul> <p><b>14300</b></p>	1:2	2,8
15.	Ruang Karyawan	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Duduk</li> <li>•Beristirahat</li> <li>•Berbincang-bincang</li> <li>•Makan dan minum</li> <li>•Menyimpan barang</li> </ul>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Bangku 2x(50x120x60cm)</li> <li>•Storage barang 2x(50x200x200cm)</li> <li>•Stop Kontak</li> <li>•Tempat sampah</li> </ul> <p><b>32000</b></p>	1:2	6,4
16.	Toilet Karyawan	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Buang air besar dan kecil</li> </ul>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tisu Toilet</li> <li>•Pengharum ruangan</li> <li>•Closed</li> </ul>	-	-
18.	R.Janitor	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Menyimpan barang – barang</li> <li>•membersihkan</li> </ul>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Storage 1x(50x50cm)</li> </ul> <p><b>2500</b></p>	1:2	0,5
19.	R. Janitor	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Menyimpan barang – barang</li> <li>•membersihkan</li> </ul>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Storage 1x(50x50cm)</li> </ul> <p><b>2500</b></p>	1:2	0,5
20.	Musola Pengunjung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Datang</li> <li>• Berwudhu</li> </ul>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Storage alat ibadah 1x(50x50cm)</li> </ul>	1:2	1,0



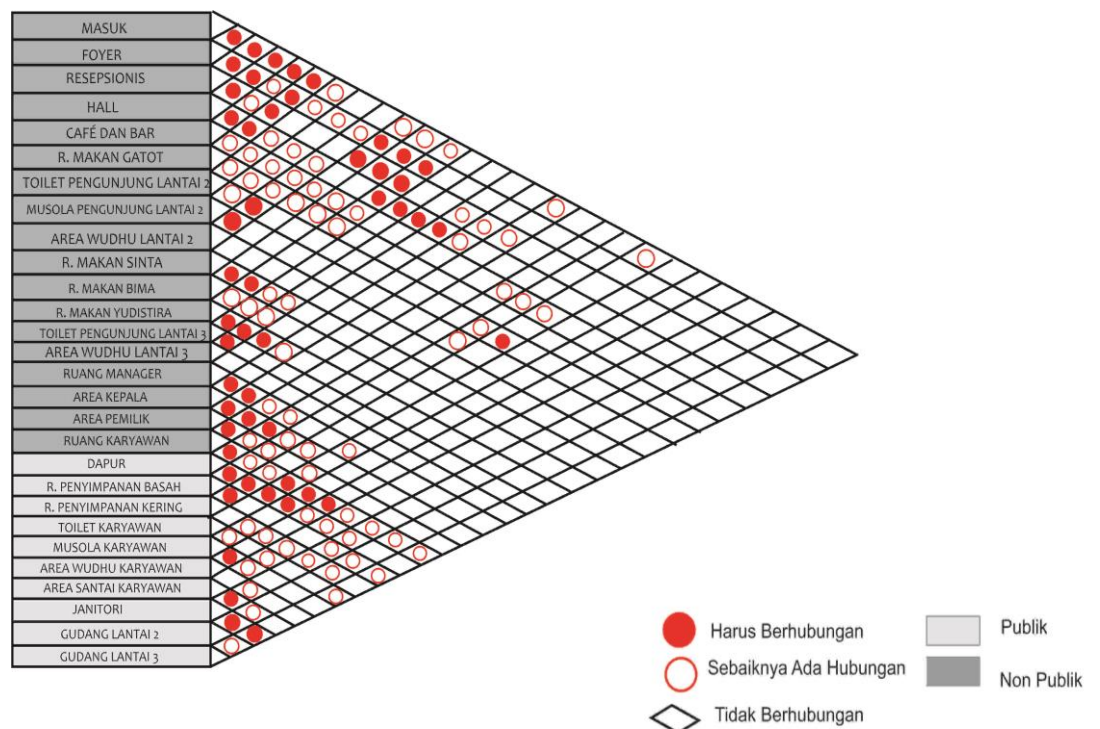


		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meletakkan barang</li> <li>• Mengenakan alat ibadah</li> <li>• Ibadah</li> <li>• Selesai</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storage sepatu 1x(50x50cm)</li> <li>• Karpet</li> </ul> <p><b>5000</b></p>		
21.	Gudang	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meyimpan barang</li> </ul>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storage 5x(60x300cm)</li> </ul> <p><b>7200</b></p>	1:2	1,4
22.	Gudang	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyimpan barang</li> </ul>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storage 3x(60x300cm)</li> </ul> <p><b>7200</b></p>	1:2	1,4
23.	Musola Kayawan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Datang</li> <li>• Berwudhu</li> <li>• Meletakkan barang</li> <li>• Mengenakan alat ibadah</li> <li>• Ibadah</li> <li>• Selesai</li> </ul>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storage alat ibadah 1x(50x50cm)</li> <li>• Storage sepatu 1x(50x50cm)</li> <li>• Karpet</li> </ul> <p><b>5000</b></p>	1:2	1,0

### 4.3 Hubungan Ruang

#### 4.3.1 Interaction Martix

Berikut adalah diagram matrix hubungan ruang.

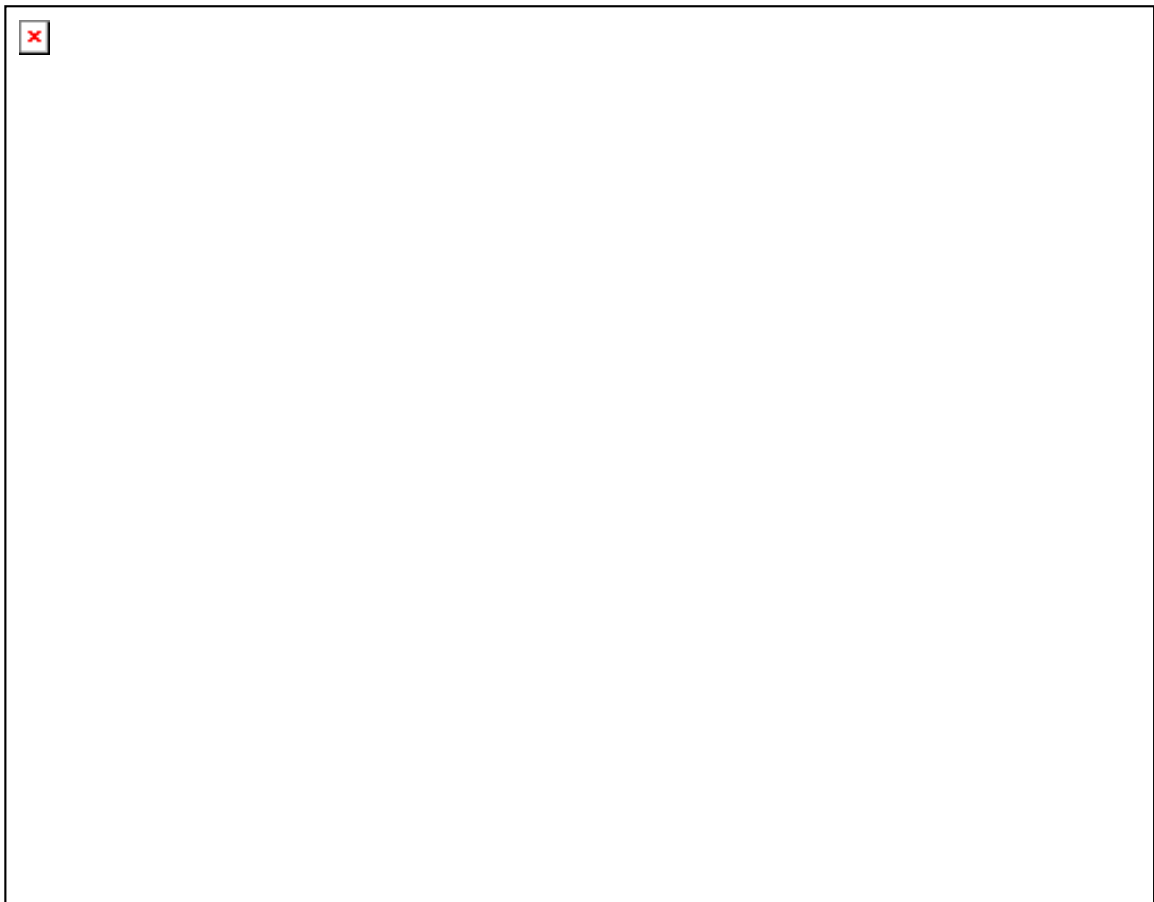


**Bagan 3** Interration Matrix  
Sumber : Dokumen Penulis (2018)



Setelah menganalisa hubungan antar ruang, maka diketahui ruang – ruang yang harus berhubungan, sebaiknya berhubungan dan tidak berhubungan. Hubungan antar ruang tersebut kemudian diposisikan dalam bubble diagram. Bubble diagram juga difungsikan untuk mengetahui sirkulasi pengguna.

#### **4.3.2 *Bubble Diagram***



**Bagan 4 *Bubble Diagram***  
Sumber : Dokumen Penulis (2017)



#### 4.4 ANALISA RISET

##### 4.4.1 Demografi

**Tabel 12** Demografi Pengunjung RM Handayani Kertajaya

No	Karakteristik	Hasil
1	Domisili Responden	Surabaya dan Sekitarnya
2	Usia Responden	35-70 Tahun
3	Jenis Kelamin Responden	Perempuan dan Pria
4.	Status Pernikahan Responden	Menikah
5.	Pendidikan Terakhir	S1, S2
6.	Pekerjaan Responden	Pegawai swasta dan Pegawai Negeri
7.	Tingkat Pengeluaran Responden Per Bulan	>Rp. 3.000.000
8.	Motivasi kunjungan	a.Rasa yang otentik b. Tempat yang sering dikunjungi sejak lama

Karakteristik konsumen yang diperoleh dari hasil wawancara terhadap konsumen RM Handayani Kertajaya memiliki segmentasi pasar untuk kalangan menengah keatas dengan pengeluaran rata-rata diatas Rp 3.000.000 rupiah setiap bulannya. Hal ini juga disetujui dengan pihak RM Handayani Kertajaya yang sebelumnya sudah dimintai keterangan mengenai karakteristik konsumen RM Handayani Kertajaya. Motivasi pengunjung datang terbanyak karena cita rasa masakan RM Handayani yang tidak berubah, tetap enak. Hal tersebut yang menjadi rasa yang tidak terlupa.

##### 4.4.2 Hasil Kuesioner

Penyebaran kuesioner menggunakan 2 sistem kuesioner yaitu kuesioner langsung dan *online*. Kuesioner langsung berupa angket yang disebar ke responden yang sesuai dengan kebutuhan data penulis. Angket diisi oleh 18 responden yang merupakan pengunjung RM Handayani Kertajaya. Kuesioner langsung dan *online* memiliki bobot pertanyaan yang sama . Analisis hasil kuesioner dibagi berdasarkan rentang usia tua (35-70 tahun) dan usia muda (25-40 tahun). Tujuan pembuatan kuesioner untuk menganalisis selera interior agar dapat menarik minat masyarakat muda dan dapat mempertahankan minat masyarakat tua. Selain itu penyebaran kuesioner juga diharapkan mampu menganalisis kebutuhan kenyamanan pada suatu restoran. Berdasarkan hasil

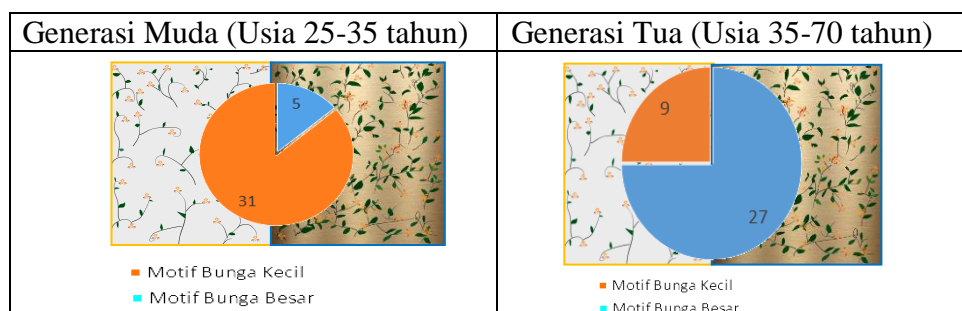


analisis jumlah responden dengan usia 25-40 tahun sebanyak 55 responden. Responden usia >50 tahun diisi oleh pengunjung RM Handayani sebanyak 18 responden dan masyarakat umum sebanyak 18 responden. Responden usia 25-35 tahun sebanyak 36 responden. Berdasarkan hasil analisis kuesioner di dapat data mengenai pekerjaan pengunjung usia 25-35 tahun sebanyak 38 responden sebagai pegawai negeri, 15 responden sebagai pengajar, 3 responden sebagai pegawai swasta, dan sebanyak 2 responden sebagai wiraswasta. Responden dengan usia 35-70 tahun sebanyak 19 responden berprofesi sebagai pegawai, 10 responden sebagai wiraswasta, 9 responden sebagai karyawan swasta, 7 responden sudah selesai bertugas/pension.

- Persepsi Pengunjung Terhadap Selera Motif *Wallpaper*

Pertanyaan mengenai persepsi pengunjung terhadap selera motif *wallpaper*, diberikan 2 opsi untuk membatasi lingkup bahasan. Responden hanya dapat memilih 1 opsi yang sesuai dengan selera responden. Opsi tersebut terdiri dari dua buah gambar motif wallpaper dengan tema yang sama yaitu tema bunga dan kebun, terdapat perbedaan pada kedua motif. Perbedaan pertama terdapat pada ukuran bunga kecil dan besar. Perbedaan kedua pada jarak pertangkai jarak jauh dan dekat. Selain itu warna *background wallpaper* emas dan perak.

**Tabel 13** Diagram Selera Wallpaper

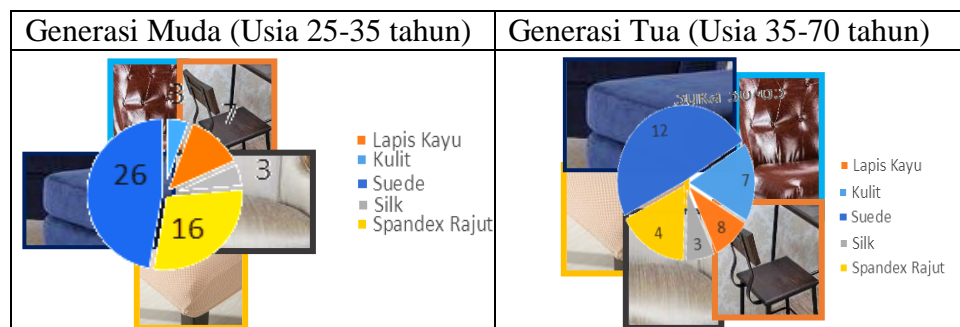


Berdasarkan jawaban atas pertanyaan selera motif wallpaper dapat dianalisis berdasarkan usia. Usia muda sebanyak 31 responden cenderung memilih bunga dengan jarak besar dan ukuran bunga kecil sebagai selera mereka. Sedangkan usia tua terbanyak memilih bunga jarak kecil dengan ukuran bunga besar sebagai selera mereka.

- Persepsi Pengunjung Terhadap Kenyamanan Bahan Material Pembungkus Dudukan Sofa

Pertanyaan mengenai persepsi pengunjung terhadap kenyamanan pemilihan material sofa. Pertanyaan diberikan 5 opsi untuk membatasi lingkup bahasan. Responden hanya dapat memilih 1 opsi yang sesuai dengan selera responden. Opsi tersebut terdiri dari 5 buah contoh material fabrikasi sofa yaitu kulit, silk, suede, rajut dan kayu.

**Tabel 14** Diagram Kenyamanan Bahan



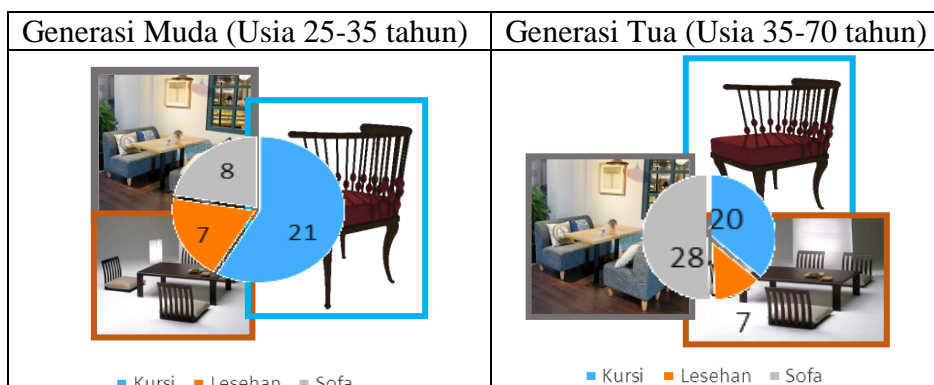
Berdasarkan jawaban atas pertanyaan persepsi kenyamanan pemilihan material dudukan kursi. Berdasarkan hasil analisa sebanyak 38 dari 92 reesponden memilih bahan suede. Responden sisanya memilih 20 bahan spandek rajut, 6 responden memilih material silk, 15 responden memilih tanpa bantalan duduk, dan 10 memilih material kulit sintetis.

- Persepsi Pengunjung Terhadap Kenyamanan Jenis Kursi 1`

Pertanyaan mengenai persepsi pengunjung terhadap kenyamanan pemilihan Dudukan. Pertanyaan diberikan 3 opsi untuk membatasi lingkup bahasan. Responden hanya dapat memilih 1 opsi yang sesuai dengan selera responden. Opsi tersebut terdiri dari 3 buah contoh dudukan restoran yaitu model duduk lesehan, model kursi dan sofa.



**Tabel 15** Diagram Kenyamanan Duduk

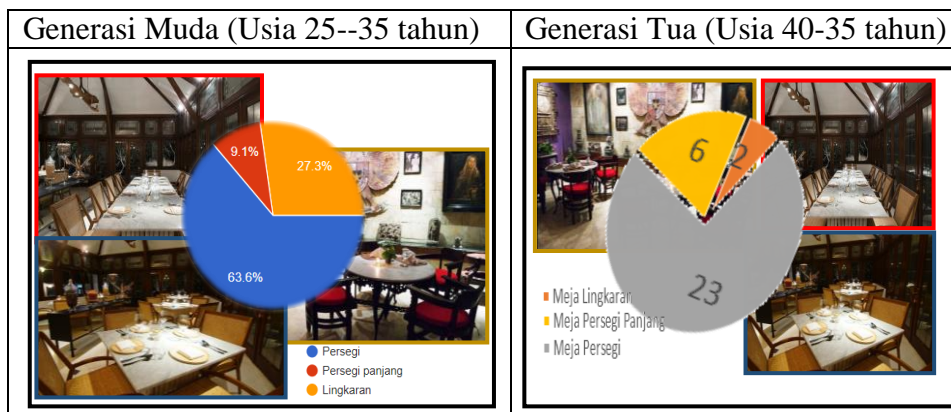


Berdasarkan jawaban atas pertanyaan persepsi kenyamanan pengunjung duduk di restoran. Berdasarkan hasil analisa responden usia 25-35 tahun cenderung memilih jenis kursi sebagai sarana duduk . Sedangkan responden usia 35- 70 tahun memilih menggunakan jenis sofa sebagai sarana duduk. Hasil analisis dapat terbentuk dari banyak factor salah satunya usia, kebiasaan/gaya hidup dan kesehatan.

• Persepsi Pengunjung Terhadap Kenyamanan Bentuk Meja

Penulis memberikan pertanyaan mengenai bentuk meja yang nyaman digunakan oleh responden. Pertanyaan disusun dengan menyertakan contoh gambar untuk memudahkan responden menjawab. Responden diberi 3 pilihan opsi yang dapat dipilih berdasarkan tingkat kenyamanan individu. Konfigurasi meja yang dipakai berbentuk lingkaran, persegi dan persegi panjang. Penentuan lingkup batasan berdasarkan riset lapangan pada 5 restoran di Surabaya. Riset tersebut terdapat 3 jenis meja pada kelima restoran.

**Tabel 4.9** Diagram Pemilihan Jenis Meja



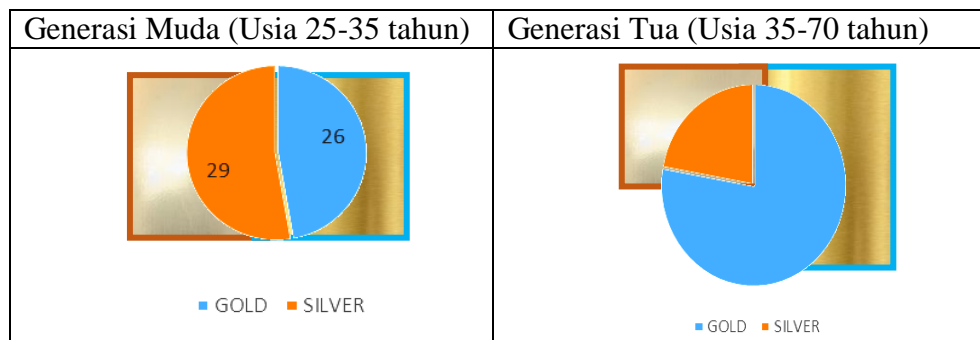


Berdasarkan jawaban atas pertanyaan, responden lebih merasa nyaman menyantap hidangan pada jenis meja berbentuk persegi. Responden memilih 63,6% bentuk meja persegi, 27,3% meja berbentuk lingkaran, 9,1% meja berbentuk persegi panjang. Hasil analisis kuesioner tersebut sudah mencakup semua usai. Kesimpulannya 70% dari total responden memilih meja persegi.

- Persepsi Pengunjung Terhadap Pemilihan Warna Emas dan Perak

Penulis memberi pertanyaan mengenai selera antara warna emas dan perak. Warna emas dan perak dipilih sebagai warna pelengkap pada elemen interior dan sebagai warna yang dapat memberikan kesan modern. Tujuan pemberian pertanyaan mengenai warna emas dan perak untuk mengetahui selera yang disukai berdasarkan usia.

**Tabel 16** Diagram Selera Warna



Berdasarkan jawaban atas pertanyaan selera warna emas dan perak maka dapat disimpulkan bahwa pada responden dengan usia 25-35 tahun cenderung memilih warna perak sebagai warna pelengkap. Sedangkan usia 35-70 tahun cenderung memilih warna emas sebagai warna pelengkap pada elemen interior restoran.

- Persepsi Pengunjung Restoran Terhadap Tema Tradisional

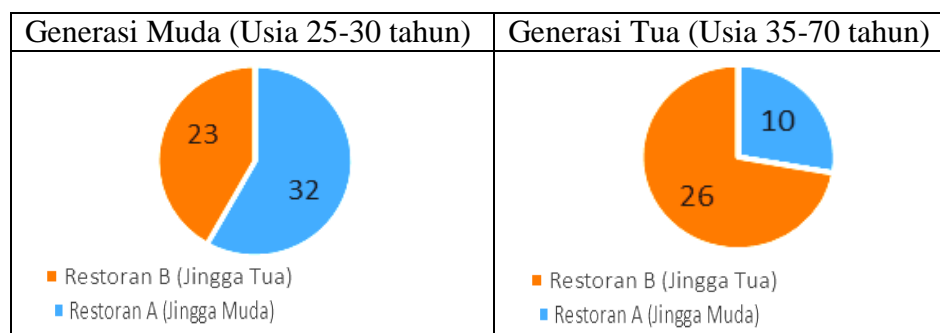
Penulis memberi pertanyaan mengenai selera antara warna emas dan perak. Warna emas dan perak dipilih sebagai warna pelengkap pada elemen interior dan sebagai warna yang dapat memberikan kesan modern. Tujuan pemberian pertanyaan mengenai warna emas dan perak untuk mengetahui selera yang disukai berdasarkan usia.





**Gambar 4.3** Desain Ilustrasi interior Restoran Jingga Muda dan Tua  
Sumber : Dokumen Penulis (2018)

**Tabel 17** Diagram Selera Warna Interior Restoran



Berdasarkan jawaban atas pertanyaan selera responden terhadap warna jingga pada interior restoran maka dapat disimpulkan bahwa pada responden dengan usia 25-35 tahun sebanyak 32 responden memilih desain interior jingga muda sebagai warna yang mampu memberikan kenyamanan responden. Sedangkan usia 35-70 tahun sebanyak 26 responden memilih warna interior jingga tua sebagai sebagai pada elemen interior restoran.

- Persepsi Pengunjung Restoran Terhadap Tema Tradisional

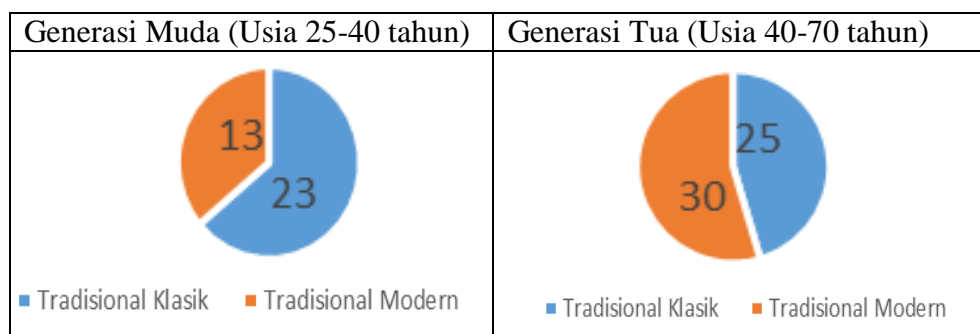
Penulis memberi pertanyaan kenyamanan nuansa etnik/tradisional yang sesuai dengan selera mereka. Terdapat 2 opsi tema tradisional yang berberda. Opsi pertama adalah tradisional modern dan opsi kedua tradisional klasik.

Pemilihan kedua opsi tema tradisional bertujuan untuk mempersempit ruang lingkup desain. Pertanyaan bertujuan untuk mengklasifikasikan selera tema tradisional berdasarkan usia.



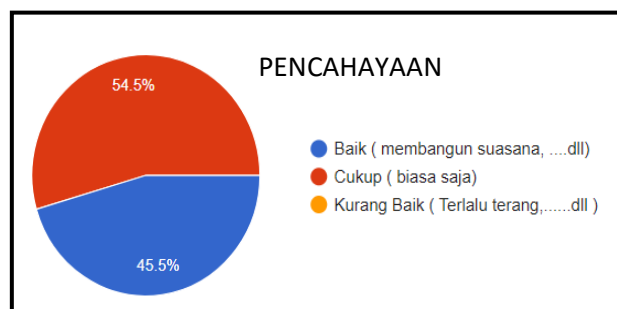
**Gambar 4.4** G.Ki Tradisional Modern dan G.Ka Tradisional Klasik  
Sumber : Dokumen Penulis (2018)

**Tabel 18** Diagram Selera Restoran Tradisional Modern dan Klasik



Pertanyaan mengenai persepsi pengunjung terhadap kenyamanan pemilihan material sofa. Pertanyaan diberikan 5 opsi untuk membatasi lingkup bahasan. Responden hanya dapat memilih 1 opsi yang sesuai dengan selera responden. Opsi tersebut terdiri dari 5 buah contoh material fabrikasi sofa yaitu kulit, silk, suede, rajut dan kayu.

- Kenyamanan Pencahayaan



**Gambar 4.5** Diagram Kenyamanan Pencahayaan  
Sumber : Dokumen Penulis



Penulis memberi pertanyaan kepada pengunjung RM Handayani. Kuesioner diisi 17 responden. Pertanyaan mengenai kenyamanan pencahayaan pada RM Handayani. Berdasarkan hasil analisis kuesioner dapat disimpulkan bahwa tingkat pencahayaan pada RM Handayani Kertajaya sudah cukup baik.

Diagram di atas menunjukkan bahwa mayoritas responden memiliki preferensi jika pencahayaan pada restoran yang dikunjungi dinilai cukup sebesar 54,5%. Cukup untuk menerangi hidangan dan memberi pencahayaan pada area jalan. Sebesar 45,5% responden merasa pencahayaan sudah baik pada restoran.

#### 4.4.3 Hasil Wawancara

##### a. Wawancara Terstruktur

Pada wawancara terstruktur, sebagai data pendukung yang digunakan untuk mempertimbangkan konsep desain, penulis mengajukan beberapa pertanyaan terstruktur yang telah disusun menjadi beberapa pertanyaan. Maka di bawah ini merupakan hasil wawancara kepada seorang narasumber. Yaitu kepala bagian umum RM Handayani, sebagai berikut:

- Wawancara Manager RM Handayani

Narasumber : Ibu Ida

Waktu Pelaksanaan : 2 Desember 2017

Lokasi : RM Handayani Kertajaya Surabaya

Topik : Menu

**Tabel 19** Hasil Wawancara Mengenai Menu dan Style

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Mengapa mengambil tema budaya jawa pada aplikasi interior?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Budaya jawa karena salah satu pendiri pria berasal dari etnis jawa sedangkan pasangannya berasal dari etnis cina.</li><li>• Beliau mencintai kebudayaan jawa. Namun juga ada sedikit nuansa cina sebagai pelengkap pada interior.</li></ul>
2	Apa alasannya untuk membuka cabang Handayani lainnya?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bisnis keluarga.</li><li>• Cabang RM Handayani lainnya merupakan milik anak dari pendiri RM Handayani , ingin mengembangkan sayap, supaya branding RM Handayani semakin lebar.</li></ul>
3.	Apa menu andalan RM Handayani ?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Masakan Jawa Timur. Ada <i>Chinese food Western</i>.</li></ul>



		<ul style="list-style-type: none"><li>• Ayam goreng bumbu handayani, rawon, lontong balap.</li><li>• Meracik sendiri bahannya.</li></ul>
4.	Apa menu yang sering dipesan ?	Rawon, ayam goreng handayani, ikan bakar, kerang
5.	Berapa banyak tamu yang hadir dalam sehari?	Tidak menentu. Biasanya bisa langsung banyak jika ada acara. Kalau tidak ada acara sekitar 50 pengunjung

Berdasarkan jawaban yang diberikan oleh Kepala bagian umum RM Handayani mengenai menu dan makanan

- Wawancara Manager RM Handayani

Narasumber : Ibu Ida

Waktu Pelaksanaan : 2 Desember 2017

Lokasi : RM Handayani Kertajaya Surabaya

Topik : Interior

**Tabel 20** Hasil Wawancara Mengenai Interior RM Handayani

No	Pertanyaan	Jawaban
7.	Ruang Apa saja yang terdapat di RM Handayani?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ruang Makan ( Yudistira 50 kursi, Bima 20 kursi, Arjuna 20 kursi).</li><li>• Ruang hall 250 kursi.</li><li>• Mini bar.</li><li>• Dapur.</li><li>• Ruang penyimpanan basah.</li><li>• Ruang penyimpanan kering.</li></ul>
8.	Kebutuhan interior apa yang dibutuhkan oleh RM Handayani?	Ruang Kepala Bagian Umum Ruang istirahat koki dan karyawan Ruang rapat
9.	Apa ada fasilitas tambahan ?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mini panggung,</li><li>• Hall rapat</li><li>• Musola</li></ul>
10.	Berapa jumlah karyawan?	<ul style="list-style-type: none"><li>• 5 orang dapur</li><li>• koki</li><li>• orang bersih-bersih</li><li>• 2 orang resepsionis</li><li>• 9 pramusaji</li></ul>

Berdasarkan hasil wawancara pada tabel 4.3 dan 4.4 maka dapat disimpulkan bahwa Perlu adanya ruangan tambahan untuk memaksimalkan pengelolaan restoran. Penambahan ruang kantor khusus kepala bagian umum



yang sebagai pemenuhan kebutuhan tugas kepala bagian umum restoran. Segala kegiatan kepala bagian untuk mengelola restoran berada pada ruangan tersebut. Selain itu diperlukannya ruang rapat khusus karyawan – karyawan beserta pimpinan. Untuk karyawan dan chef yang bekerja di dapur perlu adanya ruang khusus istirahat yang didalamnya terdapat loker-loker barang bawaan. Pengelolaan ruang penyimpanan kering perlu dipisah antara bumbu-bumbu dapur, sayur dan lain sebagainya untuk menghindari kerusakan bahan-bahan tersebut. Solusi dari permasalahan ruang penyimpanan kering dengan penambahan rak-rak yang lebih banyak dan variatif untuk memudahkan pegawai memisahnya. RM Handayani terdapat fasilitas tambahan bar, panggung mini, dan musola. Bar sebaiknya diletakan didaerah yang strategis terlihat dengan pengunjung sehingga mudah dikunjungi. Data-data yang berasal dari hasil wawancara dengan pihak RM Handayani membantu penulis merancang desain interior restoran.

#### **4.6.2 Wawancara Tidak Terstruktur**

Pada wawancara tidak terstruktur, penulis mengajukan beberapa pertanyaan tidak tersusun dan menyebutkan poin-poin saja. Maka di bawah ini merupakan hasil wawancara Manager RM Handayani Kertajaya. Wawancara ini bersifat mendukung untuk membantu penulis mendapatkan keterangan mengenai pelayanan pada pengunjung dining. Hasil wawancara sebagai berikut:

▪ Wawancara Manager RM Handayani Kertajaya

Narasumber : Ibu Ida  
Lokas : RM Handayani Kertajaya  
Waktu Pelaksanaan : 6 Maret 2018



**Tabel 21** Hasil Wawancara Permasalahan RM Handayani Kertajaya

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Siapa saja yang biasanya berkunjung	Biasanya para pekerja kantor datang disaat santap siang dan malam. Dahulu tiap hari ramai namun sekarang agak sepi
2.	Seberapa sering pengunjung datang?	Kalo sekarang mereka datang karena event, biasanya yang datang sama rekan kerja, keluarga. Kalo untuk pasangan ada namun jarang
3.	Apakah ada tipe pejabat yang datang?	Ada. Kalo dahulu sering terima tamu pejabat, biasanya ajudannya yang reservasi. Kalo sekarang mungkin banyak saingan
4.	Apa keinginan dan harapan RM Handayani	Ingin meningkatkan pengunjung bukan hanya dari generasi tua namun juga generasi muda untuk datang bersantap setiap hari bukan karena event

Pramusaji yang bertugas melayani makanan tamu perlunya perubahan tata letak kursi dan meja yang lebih baik agar alur penyajian hidangan tidak terhambat. Untuk para tamu yang hadir membutuhkan penambahan ruang untuk acara tertentu. Keterbatasan ruang, meja, kursi dikarenakan ukuran ruang yang tidak terlalu besar, berbanding terbalik dengan jumlah pengunjung yang banyak. Adanya fasilitas yang dikeluhkan jumlahnya selaras dengan tamu yang datang. Pada wawancara ini penulis memperoleh data mengenai cara pelayanan tamu yang baik, tugas – tugas pramusaji dan cara menangani keluhan tamu. Data tersebut membantu penulis merancang restoran fine dining. Sehingga diperlukan perencanaan perancangan interior yang lebih dapat memenuhi kebutuhan.



#### 4.6 Analisis Zoning Area



**Gambar 4.6 Zonig Area Lantai 1**  
Sumber: Konstruksi Penulis (2018)

Denah RM Handayani Kertajaya lantai 2 memiliki tiga area zoning yaitu publik, semi pubik dan privat. Pada RM Handayani zpna public terdapat pada hall yang berhubungan langsung dengan pintu masuk, kemudian disambung sepanjang bangunan kebelakang hingga tangga. Zona semi publik untuk area yang biasa digunakan untuk rapat, pertemuan ataupun acara. Ruang semi publik dibatasi oleh dinding dan partisi sehingga tidak mudah terganggu oleh ruang lain. Ruang semi public berupa ruang gatot dan yudistira. Zona privat yang hanya dimasuki oleh staff seperti ruang manager, dapur, ruang penyimpanan basah, ruang penyimpanan kering, janitor, ruang karyawan.





**Gambar 4.7** Zoning Area Lantai 2  
Sumber: Konstruksi Penulis (2018)

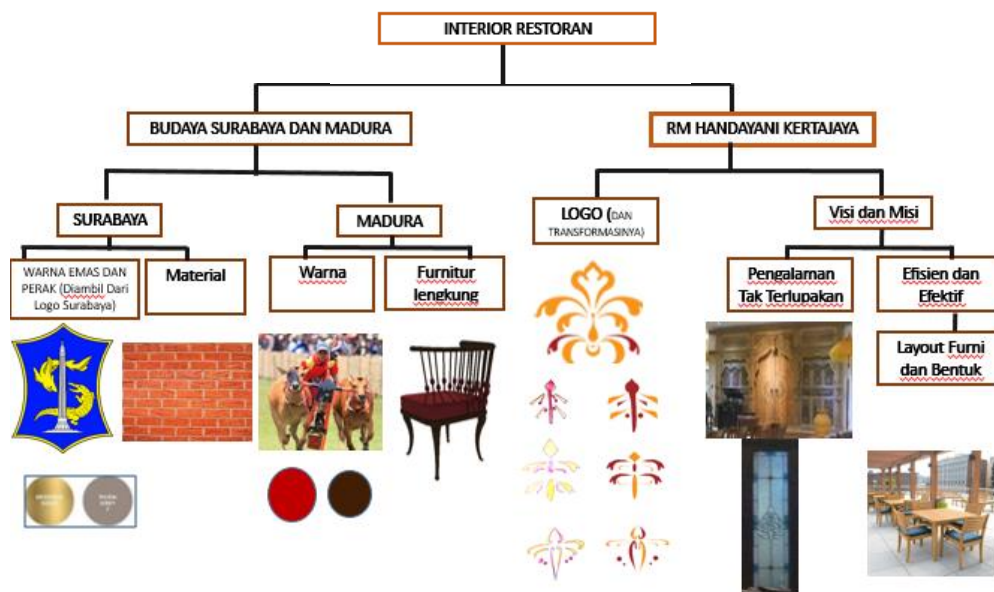
Denah RM Handayani Kertajaya lantai 3 memiliki tiga area zoning yaitu publik, semi publik dan privat. Pada RM Handayani lantai 3 terdapat 2 ruang semi publik biasa digunakan untuk pengadaan acara dan pertemuan yaitu ruang bima dan yudistira. Untuk zona public pada area sinta. Sedangkan zona privat terdapat ruang owner.





#### 4.6 Konsep Desain

Setelah melakukan pengumpulan dan analisa data, dirumuskan konsep desain untuk menyelesaikan permasalahan yang ada di RM Handayani Kertajaya. Konsep yang dihasilkan adalah “Desain Interior Rumah Makan Handayani Dengan Nuansa Budaya Lokal Surabaya dan Madura”. Menghadirkan nuansa budaya lokal pada interior akan menguatkan identitas perusahaan. Laggam budaya Surabaya memiliki karakteristik bentuk lengkung dan warna mewah. Laggam budaya Madura memiliki karakteristik ukiran alam.



Bagan *Objective Tree Method*

Sumber: Internet (2018)

##### 4.6.1 Konsep Makro


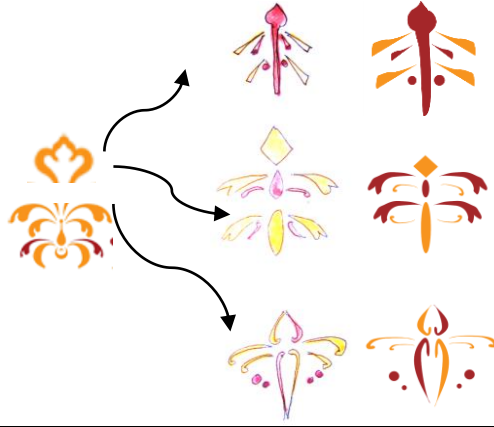

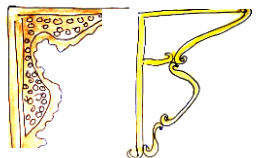

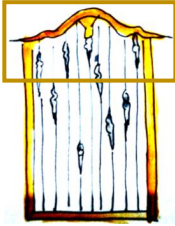

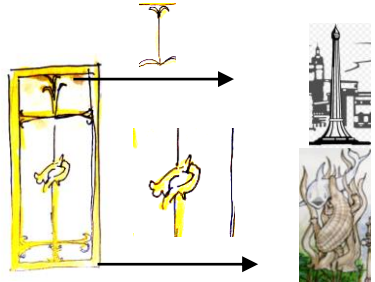
Desain Interior Rumah Makan Handayani Dengan Nuansa Budaya Lokal Surabaya dan Madura. Tema yang digunakan merupakan campuran tema interior khas Surabaya dengan khas Madura

##### a. Konsep Transformasi Bentuk







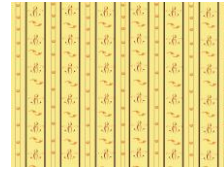
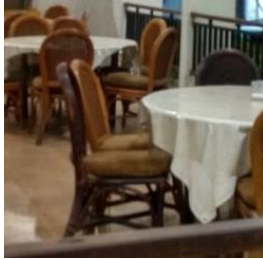

Berikut ini merupakan kumpulan bentuk hasil transformasi yang diambil dari elemen pada restoran yang mencirikan nama Rumah Makan Handayani Kertajaya.



**Tabel 22** Transformasi Bentuk

No	Bentuk	Transformasi
1.	<p><b>Logo RM Handayani.</b> Berbentuk bunga melambangkan kesejahteraan. Terdapat 2 warna utama yaitu merah dan jingga.</p> 	
2.	<p><b>Gebyok Jawa</b> Merupakan salah satu model pintu rumah yang terkenal dengan kerumitan ukiran dan nilai seni tradisional. Semua cabang RM Handayani terdapat ciri khas berupa gebyok sebagai partisi ruangan.</p> 	<p>-Estetis Kolom</p>  <p>-Partisi</p>  
3.	<p><b>Kaca Patri</b> Kaca patri merupakan perpaduan seni lukis dan seni warna dengan menggunakan rangka timah, seng, atau tembaga. Kaca patri pada RM Handayani digunakan sebagai partisi atau pengganti dinding.</p> 	 <p>Kaca Patri disusun dari bentuk lengkung patung Surabaya dan bentuk meninggi tugu pahlawan.</p>



<p>4.</p>	<p>Modul Wallpaper</p> <p>-Motif Modul 1</p>  <p>-Motif Modul 2</p>  <p>-Motif Modul 3</p> 	<p>Wallpaper</p> <p>-Wallpaper Bunga Silver dan Gold</p>   <p>-Wallpaper Ukiran</p>  <p>-Wallpaper Vertikal</p> 
<p>5.</p>	<p>Furnitur</p> 	 <p>Bulatan manik manik</p> <p>Warna merah dari warna Madura bahan suede</p> <p>Ciri Khas jawa, bentuk lengkung</p>

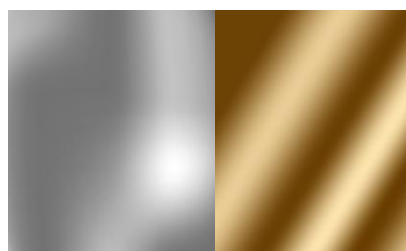
### b. Konsep Warna

Warna yang digunakan dalam mendesain RM Handayani dapat diambil dari dua aspek yaitu warna kedua budaya lokal. Warna merah dapat melambangkan sifat warga Surabaya, Selain itu dalam budaya Madura menjadi warna khas yang mencolok pada segala aspek beda tradisional.

Sedangkan untuk budaya Madura memiliki ciri warna merah, kuning, coklat, hijau dan hitam sebagai ciri khas pada pakaian adat. Warna yang digunakan pada desain interior Rumah Makan Handayani sebagai ciri Madura berupa warna coklat dan merah. Warna merah, coklat, gold dan silver merupakan warna yang akan di aplikasikan terhadap furniture dan elemen estetis. Warna coklat di ambil berdasarkan warna kesederhanaan yang diusung oleh RM.



**Gambar 4.8** Karapan Sapi dan Desain Kursi  
Sumber: Internet (2017)



**Gambar 4.9** Warna Silver dan Gold  
Sumber: Internet (2018)

Warna Silver dan Emas merupakan warna global dalam menunjukan eksistensi generasi dan kelas. Eksistensi generasi berdasarkan batas usia tua dan muda. Warna Emas cenderung memiliki makna mewah dan klasik. Warna Silver cenderung memiliki makna bersih, masa kini dan dingin. Pembagian



warna emas dan perak diperuntukan untuk membedakan area restoran berdasarkan usia.

### c. Konsep Plafon

Perencanaan plafon menggunakan cermin seperti pada gambar. Kesan yang didapat ruangan menjadi lebih luas, mewah dan bersih. Selain itu juga ditambahkan balok kayu pada plafon pada beberapa ruangan.



**Gambar 4.10**Plafon Cermin  
Sumber : Internet (2018)

Penggunaan plafon kayu menciptakan kesan tradisional budaya jawa. Plafon kayu digunakan sebagai estetis pada ruangan yang hanya memiliki fungsi sebagai area lampu.

### d. Konsep Lantai



**Gambar 4.11** Tegel Krem Bunga  
Sumber : Internet (2018)



**Gambar 4.12** Vinyl Kayu Coklat  
Sumber : Internet (2018)

Perencanaan lantai di rencanakan menggunakan lantai keramik bermotif klasik yang banyak terdapat pada bangunan tua di Surabaya. Fungsi keramik sebagai penutup lantai. Konsep lantai dapat dipadukan dengan jenis lantai kayu atau parket dengan warna coklat tua untuk menampilkan kesan tradisional. Penggunaan lantai kayu tidak pada seluruh ruangan. Fungsinya hanya sebagai estetis.

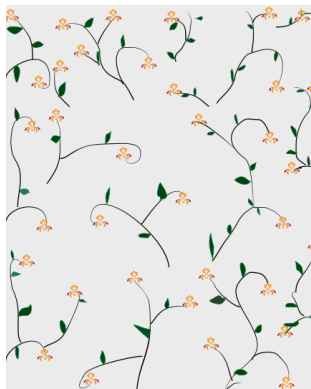
#### **e. Konsep Dinding**

Perencanaan dinding yang digunakan dalam desain mengusung warna nude coklat yang sederhana. Warna nude coklat di ambil berdasarkan citra RM Handayani sebagai restoran yang menyajikan menu tradisional. Citra tradisional dalam pemilihan warna dinding dan warna background wallpaper.

Warna wallpaper dengan nude coklat tua diperuntukan untuk generasi tua. Warna tua dinilai memiliki nilai sejarah/memori yang lebih dalam seseorang untuk mengenang sesuatu



**Gambar 4.13** Wallpaper Generasi Tua  
Sumber : Konstruksi Penulis (2018)



**Gambar 4.14** Wallpaper Generasi Muda  
Sumber : Konstruksi Penulis (2018)







#### g. Konsep Partisi

Partisi di desain dengan nuansa budaya jawa. Memadukan bentuk lengkung pintu gebyok jawa dan bagian kecil bentuk logo RM Handayani yang dipoles warna emas dan perak sebagai warna pemersatu.



**Gambar 4.17** Desain Partisi  
Sumber : Dokumen Penulis (2018)





(Halaman ini Sengaja Dikosongkan )

## BAB V

### PROSES DAN HASIL DESAIN

Pengembangan proses dan hasil desain didapatkan melalui berbagai tahapan desain. Tahapan desain yang telah dilakukan dan telah dijabarkan di bab –bab sebelumnya menghasilkan hasil desain yang diolah dengan baik. Hasil desain dapat berupa obyek 3 dimensi. Dalam prosesnya, untuk mendapatkan layout yang baik dan benar, diperoleh juga dengan adanya alternatif layout.

#### 5.1 ALTERNATIF DESAIN

##### 5.1.1 Alternatif *layout* 1

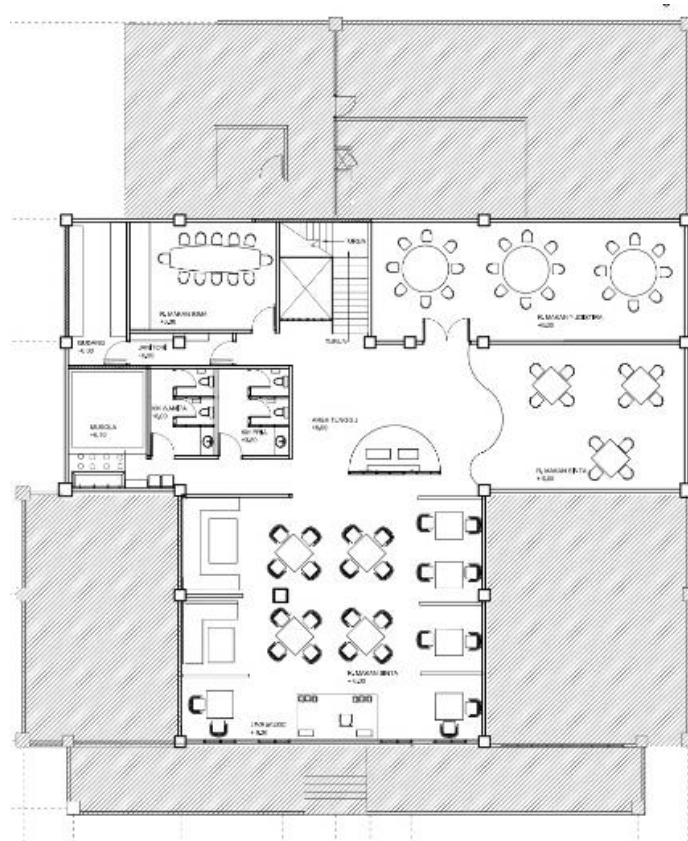


**Gambar 5.1** Alternatif 1 Lantai 1  
Sumber: Dokumen Pribadi

Pada alternatif 1 lantai 1, sirkulasi dan zonasi ruang ditentukan oleh fungsi utama restoran. Lantai 1 yang difungsikan untuk generasi tua memiliki



sirkulasi yang lebih sederhana dan zonasi ruangan yang saling terhubung. Penempatan toilet dan ruangan fungsional lainnya saling berkaitan dan disesuaikan dengan aktivitas yang dilakukan didalam ruangan. Letak dan pemilihan bentuk lobi berpengaruh pada pusat informasi. Letak lobi dirancang sedemikian agar dapat memudahkan pengunjung dan karyawan dalam menjangkau semua ruang.



**Gambar 5.2** Alternatif 1 Lantai 2  
Sumber: Dokumen Pribadi

Sedangkan di lantai 2, zonasi disesuaikan dengan kelompok umur pengguna yaitu generasi muda. Generasi muda yang lebih ekspresif dan komunikatif berdampak pada alur, sirkulasi, zonasi serta desain ruangan. Adanya tambahan sofa yang bersifat kontinuitas dan bersifat *built-in* pada dinding mempresentasikan desain yang ekspresif dan komunikatif. Lantai 2 juga dilengkapi dengan ruang makan privat bersama yang dapat difungsikan dalam beberapa acara seperti reuni, ulang tahun dan lains sebagainya.

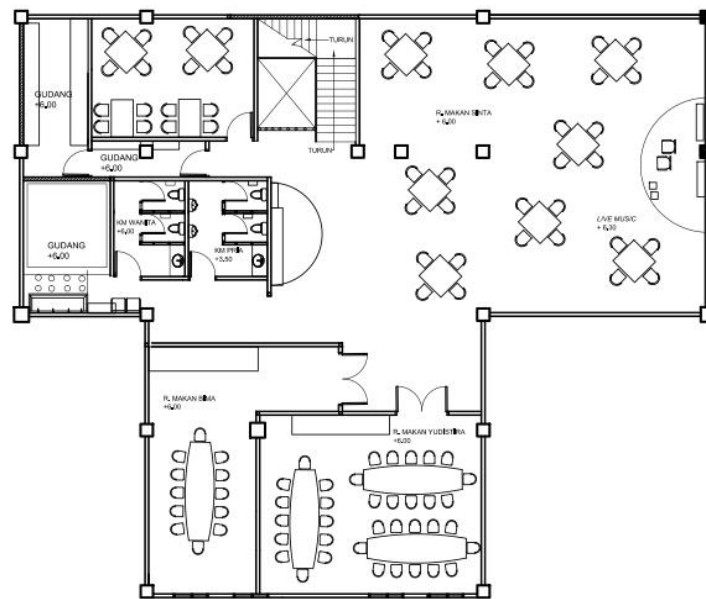
Kemampuan alternatif pertama untuk mempresentasikan konsep desain dan kemampuan menjawab permasalahan *eksisting* dirasa cukup dan menjadikan alternatif satu sebagai alternatif terpilih.

### 5.1.2 Alternatif *Layout* 2



**Gambar 5.3** Alernatif 2 Lantai 1  
Sumber: Dokumen Pribadi

Pada alternatif desain yang kedua, ruang di lantai 1 memiliki jumlah ruang yang lebih banyak. Terdapat area transisi setelah pintu masuk restoran. Hal ini berfungsi sebagai pengalihan. Lobi letaknya berada di hall, bercampur dengan area makan utama. Area makan utama memiliki kesan luas. Selain itu sedikitnya pembatas pada alternatif ini memudahkan karyawan dan pengunjung dalam menjangkau pandangan. Kekurangan dari alternatif ini yaitu penataan pada kolom *eksisting* yang kurang disesuaikan dan belum memaksimalkan sirkulasi yang baik. Kehadiran tiga kolom *eksisting* memerlukan perlakuan khusus sehingga alternatif dua pada lantai dua belum menyelesaikan permasalahan yang ada. Penataan alternative 2 banyak menyisakan area kosong yang kurang maksimal.



**Gambar 5.4** Alternatif 2 Lantai 2  
Sumber: Dokumen Pribadi

Untuk lantai 2, pembagian zonasi ruangan belum maksimal sehingga berdampak pada kebutuhan furnitur yang belum memadai sesuai dengan kapasitas pengunjung restoran. Konsep desain juga belum terlihat jelas dan terganggunya alur maupun sirkulasi karena adanya tambahan dinding pembatas. Kesan yang didapat pada alternative kedua berupa area terkesan lebih sempit

Pemilihan alternatif yang baik sejatinya yaitu alternatif yang dapat mempresentasikan konsep dan menjawab permasalahan sebagai focus utama penelitian. Dengan adanya berbagai kekurangan pada alternatif *layout* ini, maka alternatif dua belum dapat mempresentasikan hasil desain yang baik.

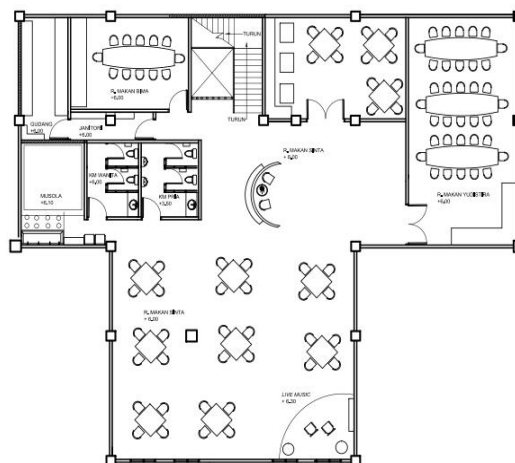


### 5.1.3 Alternatif Layout 3



**Gambar 5.5** Alternatif 3 Lantai 1  
Sumber: Dokumen Pribadi

Pada alternatif ketiga, lantai 1 memiliki penataan furnitur yang baik dan zonasi area yang tertata dengan rapi sesuai dengan kebutuhan pengguna dan aktifitas pengguna. Namun sama halnya dengan alternatif kedua, sirkulasi pada ruang pengunjung belum terdesain dengan baik. Kebutuhan sirkulasi pengguna belum terstudi lebih lanjut. Hal ini dapat dilihat pada jarak antar kursi dan meja yang besar namun sirkulasi area bebas gerak belum terpenuhi.



**Gambar 5.6** Alternatif 3 Lantai 2  
Sumber: Dokumen Pribadi



Pada lantai ketiga, ciri khas restoran yang eksklusif terasa kurang dengan *layout* furnitur yang lebih menyerupai restoran cepat saji. Lantai ketiga yang ditujukan untuk generasi muda dengan kelompok usia antara 20 hingga 40 tahun belum tervisualisasikan dengan baik. Kesan ekspresif dan komunikatif kurang diperlihatkan dan sirkulasi pengguna yang kurang baik. Hal ini dapat dilihat pada *space* yang kurang dari partisi dengan meja sofa.

Kemampuan alternatif ketiga untuk mempresentasikan konsep desain dan kemampuan menjawab permasalahan *eksisting* dirasa hampir menyelesaikan permasalahan

### 5.1.3 Pemilihan Alternatif Layout

Kriteria/Tujuan	Weight	Parameter	Alternatif 1			Alternatif 2			Alternatif 3		
			Magnitude	Score	Value	Magnitude	Score	Value	Magnitude	Score	Value
RM Handayani	0.30	Logo	Very Good	8.5	2.5	Good	7	2.1	Good	7	2.1
		Efisien Efektif	Good	7	2.1	Good	6.5	1.9	Poor	3	0.3
Budaya Surabaya	0.22	Warna Emas Perak	Good	6	1.3	Poor	4	0.8	Poor	4	0.8
		Material	Very Good	7	1.5	Good	7.5	1.6	Good	7	1.5
Budaya Madura	0.13	Furnitur	Good	6	0.7	Good	7	0.9	Good	7	0.9
		Warna	Good	6	0.7	Poor	3	0.3	Poor	4	0.5
Sirkulasi	0.35	Penataan layout furnitur	Very Good	9.5	3.3	Good	8	2.8	Good	8	2.8
OVERALL VALUE UTILITY			12.1			10.4			8.9		

Skala score= 0-10    9-10= Very Good    6-8= Good    0-5= Poor

#### Bagan 6 Weighted Method

Sumber: Dokumen Pribadi

Menurut metode pembobotan di atas, alternatif denah paling sesuai yaitu alternatif denah 1. Kesimpulan ini berdasarkan dari efisiensi layout, kenyamanan sirkulasi ruangan, dan tema Madura Surabaya. Alternatif denah 1 kemudian mengalami revisi dan menghasilkan denah alternatif terpilih.



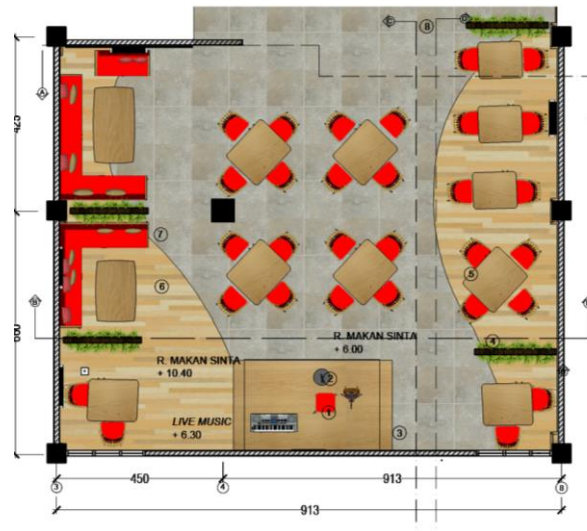






## 5.2 PENGEMBANGAN ALTERNATIF LAYOUT TERPILIH

### 5.2.1 Pengembangan Desain Ruang Terpilih 1 ( Area Makan Shinta )



**Gambar 5.9.** Layout Ruang Terpilih 1: Ruang Shinta  
Sumber: Dokumen Pribadi

Ruangan terpilih satu yaitu ruangan makan Shinta berada di lantai 2. Ruang Shinta dikhususkan untuk golongan generasi muda dengan kelompok umur 20 hingga 40 tahun. Ruang Shinta dilengkapi dengan meja dan kursi makan yang disesuaikan dengan golongan usia terhadap aktivitas serta perilaku pengguna. Selain itu disediakan juga fasilitas bagi pengunjung yang datang berkelompok berupa area sofa bersama.

Layout ruangan ditata sedemikian hingga memenuhi fungsi dan dapat memrepresentasikan konsep yang diterapkan dengan baik. Terdapat dudukan sofa yang berputar dapat memperlihatkan jiwa muda yang ekspresif dan perilaku generasi muda yang biasanya datang secara berkelompok besar atau lebih dari empat orang. Kelompok ini membuntuhkan *space* yang mencukupi dan kebutuhan furnitur khusus yang memadai. Untuk golongan kelompok muda yang datang berpasangan, umumnya berkisar antara umur 20an. Kelompok golongan ini membutuhkan furnitur yang dikhususkan untuk 2 orang dengan nilai privasi yang berbeda. Untuknya di tambahkan dengan

hadirnya partisi. Partisi didesain dengan tetap menjadikan nilai privasi ditempat publik yang baik.

a. Suasana Ruang



**Gambar 5.10** View 1 Ruang Shinta  
Sumber: Dokumen Pribadi

Suasana ruang Shinta dihadirkan lebih ekspresif tanpa meninggalkan kesan budaya Surabaya dan Madura yang dihadirkan. Bentuk pecut Madura dipadukan didalam ruangan sehingga kesan eksklusif berbaur dengan karakter budaya yang kental tetap terjaga. Unsur budaya juga dihadirkan pada pemilihan material berbahan dasar alam non fabrikasi yang membuat suasana didalam ruangan yang ekspresif namun tetap hangan dan eksklusif. Karakter restoran Handayani dan perpaduan elemen interior yang harmonis ditunjang dengan konsep pencahayaan yang tidak lebih hangat daripada ruang terpilih 1 atau ruang hall. Hal ini juga menjadi nilai perbandingan fungsional ruangan terhadap karakter dan golongan umur pengguna. Dalam pengaplikasiannya, warna didalam ruangan juga menjadi tolak ukur fungsi ruangan terhadap golongan umur pengguna.



**Gambar 5.11** View 2 Ruang Shinta  
Sumber: Dokumen Pribadi

Area makan shinta menyajikan konsep yang lebih fresh dengan pemilihan warna mencolok, warna yang dapat meningkatkan semangat seperti ciri anak muda yang masih penuh energik. Pembagian zona pada area ini terdapat 3 bagian yaitu area privat untuk beruda, area kumpul bersama yang difasilitasi dengan sofa dan area center. Pembagian zona berdasarkan kebutuhan dan perilaku generasi muda. Pada area ini untuk pengaplikasian budaya terlihat dari pemilihan mural sebagai pemecahan masalah. Pada sisi timur dinding menyajikan mural bertemakan tradisi Madura berupa karapan sapi. Sedangkan pada area dinding utara pemilihan wallpaper sebagai identitas RM Handayani. wallpaper tersebut merupakan motif transformasi logo RM Handayani.

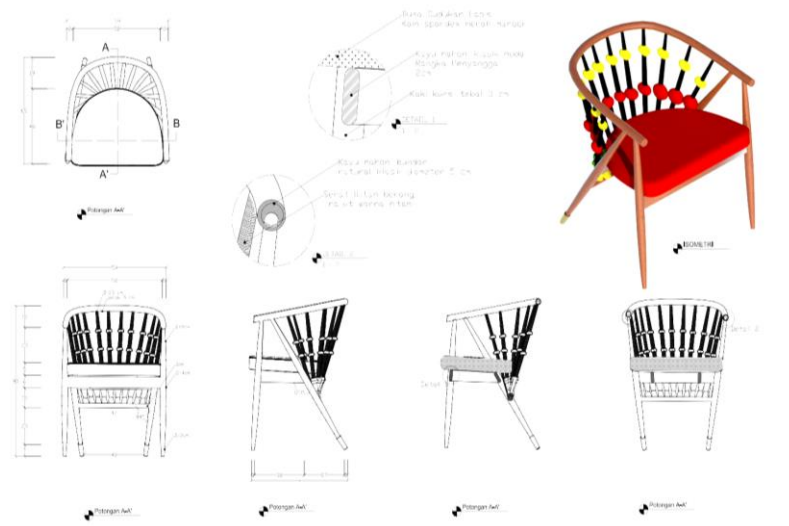


**Gambar 5.12** View 3 Ruang Shinta  
Sumber: Dokumen Pribadi

Pada view 3 area ruang makan sintha daoat terlihat dinding ruangan bagian barat. Dinding tersebut menggunakan aplikasi mural tugu dan

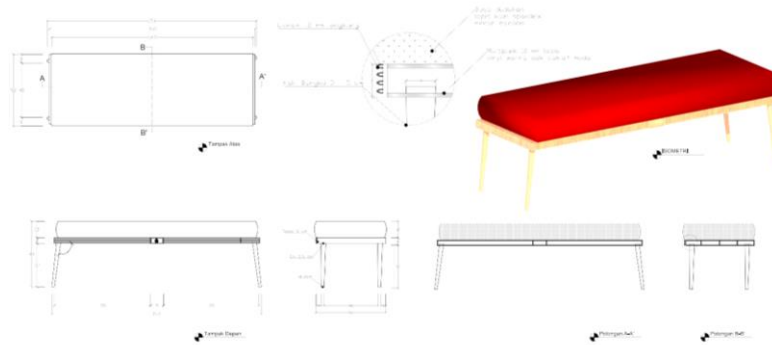
monument Surabaya yaitu Patung Suroboyo dan Jembatan Suramadu. Pemilihan kedua ikon tersebut berdasarkan penunjukan ciri khas Surabaya. Pada area makan ini dilengkapi dengan fasilitas mini panggung dimana pengunjung dapat menikmati music yang sedang dimainkan sembari menyantap makanan. Kolom di kemas melalui penggunaan frame kayu muda dengan sentuhan sedikit ukiran Madura. Plafon kaca berbentuk kotak di pilih berdasarkan sub tema untuk generasi muda berupa minimalis . Penggunaan kaca banyak di jumpai pada interior bertema minimalis.

b. Furnitur dan Elemen Estetis



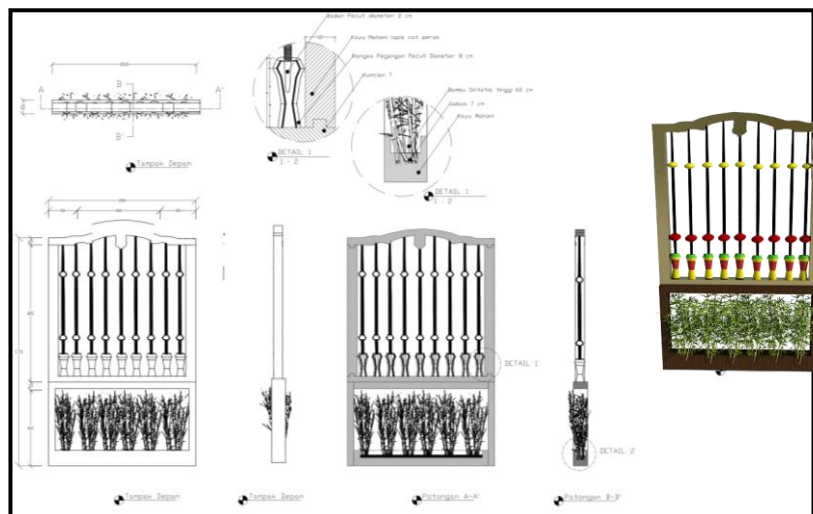
**Gambar 5.13** Detail Furnitur 1 Ruang Makan Shinta  
Sumber: Dokumen Pribadi

Furnitur pada ruang terpilih 2 atau ruang Shinta salah satunya yaitu kursi makan yang memiliki bentuk setengah lingkaran. Kursi ini didesain dengan bentuk yang minimalis/bentukgeometris. Sebagai aplikasi budaya diterapkan pecut pada sandaran kursi. Pecut pada kusi ini dililit dengan benag sulam berwarna warni. Bulatan pada bagian tongkat pecut merupakan bola bola rajut/bola pom pom. Pemilihan kayu yang digunakan adalah kayu mahoni. Pada dudukan menggunakan busa sofa yang dilapisi kain suede warna merah wortel/oranye.



**Gambar 5.14** Detail Furnitur Terpilih 2 Area Makan Sinta  
Sumber: Dokumen Pribadi

Furnitur pilihan selanjutnya berupa bangku yang dilengkapi dengan dudukan sofa. Bangku ini ditujukan bagi zona berkelompok. Bangku dapat diduduki oleh 3 orang dewasa. Pemilihan material sama dengan kursi makan yaitu menggunakan kayu mahoni yang di finishing plitur dan anti rayap. Dudukan sofa juga memiliki bahan dan warna yang sama.



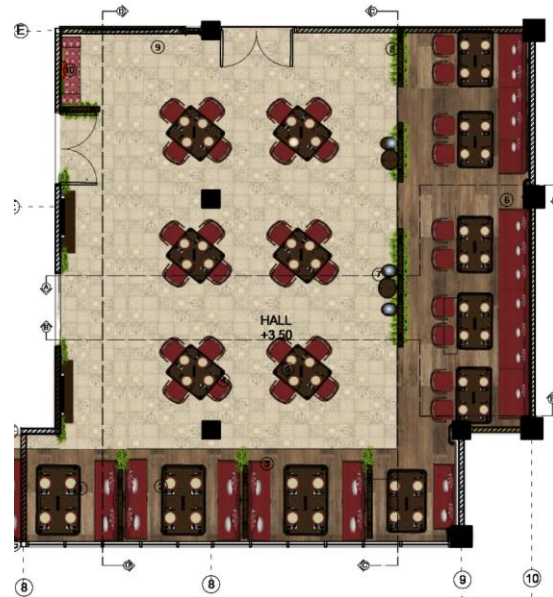
**Gambar 5.16** Detail Elemen Estetis Terpilih Ruang Makan Sinta  
Sumber: Dokumen Pribadi

Untuk elemen estetis salah satunya yaitu terdapat partisi yang sama dengan ruangan hall. Partisi ini difungsikan sebagai pembatas zonasi serta pembentuk privasi yang sesuai dengan aktivitas yang telah distudi sebelumnya. Elemen estetis ini mempunyai nilai fungsi juga sebagai partisi dilihat dari bentuk yang berlingkuk dapat ditemui dengan budaya Jawa Timur dalam ukiran khas Jawa Surabaya. Serta tambahan aksesoris estetis khas kerajinan



pecut dari Madura. Melalui furnitur dan elemen estetis dapat dilihat kesan ekspresif dan eksklusif serta konsep unsur budaya Surabaya dan Madura yang dinamis.

### 5.2.2 Pengembangan Desain Ruang Terpilih 2 ( Area Makan Hall Lantai 1 )



**Gambar 5.17** Layout ruang terpilih 2 : Hall  
Sumber: Dokumen Pribadi

Pada area hall yang terletak di lantai satu terdapat area dengan fasilitas meja dan kursi makan yang berbeda. Terdapat meja dengan empat kursi terpisah, meja dengan kombinasi *single chair* dan sofa, serta meja dengan dudukan *full sofa*. Area dilengkapi dengan jumlah kursi dan meja sesuai kebutuhan dan kapasitas pengunjung restoran. Hall yang merupakan tempat makan yang dikhususkan untuk generasi tua memiliki sirkulasi dan *layout* yang tertutup. Setiap meja dilengkapi dengan empat kapasitas orang yang berkaitan dengan studi perilaku pengguna pada generasi tua yang memiliki kebiasaan makan dengan berkelompok. Jumlah kursi yang menggunakan tipe sofa tidak lebih sedikit atau sama dengan kursi *single* karena disesuaikan dengan kebutuhan generasi tua yang notabene memerlukan bantal yang empuk dan harus diperhatikan kebiasaan duduk serta dampaknya pada kenyamanan pengguna. Sofa untuk memfasilitasi pengunjung yang ingin merasakan kenyamanan lebih bagi generasi tua. Terdapat fasilitas area baca pada bagan



pojok ruangan.. Salah satu hobi yang sering dilakukan oleh generasi tua yaitu membaca.

a. Suasana Ruang



**Gambar 5.18** View 1Hall  
Sumber: Dokumen Pribadi

Penerapan konsep budaya Surabaya dan Madura dapat dilihat pada bentuk furnitur serta elemen estetis pendukung didalam ruangan *hall*. Ruangan ini memiliki suasana hangat ditengah nuansa yang eksklusif. Konsep suasana yang dihadirkan lebih mengarah pada keeksklusifan desain interior yang fungsional berbalut budaya Surabaya dan Madura yang kental. Suasana Surabaya yang khas di representasikan dengan warna merah yang berani dan Madura yang syarat dengan budaya ketimurannya di representasikan dengan bentukan hasil transformasi pecut Madura pada furniturnya. Suasana yang hangat dapat dilihat dari pemilihan lumen setiap lampu baik *outbow* hingga *LED strip hidden lamp* yang memiliki jenis cahaya warm white berkisar antara 2700 K. dengan efek pemilihan cahaya yang hangat namun tetap dalam batas normal skala restoran dapat membuat ruangan memiliki suasana yang berbeda dan nyaman untuk pengguna.



**Gambar 5.19** View 2 Hall  
Sumber: Dokumen Pribadi

Kesan yang dibangun pada desain ruang hall untuk generasi tua adalah kesan klasik, memori dan tradisional. Kesan klasik didapat dari pemilihan warna emas dan merah tua. Warna tersebut banyak ditemui di interior bangunan klasik. Selain itu ciri klasik lainnya terdapat banyak pilar/kolom pada bangunan. Memori yang di dapat berupa cita rasa makanan, dari segi interior memori diaplikasikan pada material yang ditemui pada RM Handayani sebelumnya. Misalnya penggunaan kayu, tegel, gebyok dan penerapan logo pada motif wallpaper.



**Gambar 5.20.**View 3: Hall  
Sumber: Dokumen Pribadi

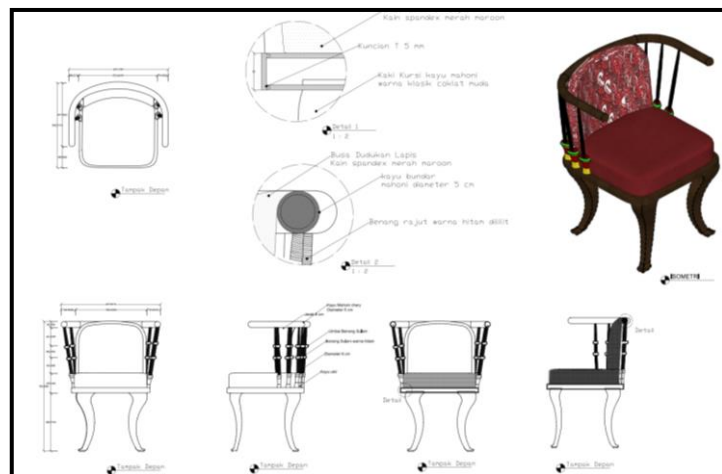
Interior klasik juga banyak menggunakan lampu gantung, vas/pot dan meja rias. Kesan mewah didapat setelah pengapikasian gaya klasik ke dalam



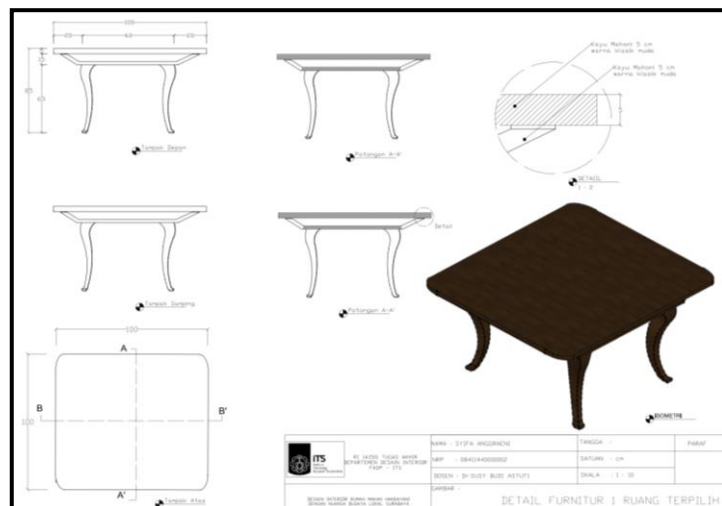


desain. Untuk memperkuat tema budaya maka di pajanglah frame foto yang masing masing mewakili perpaduan tema. Misalnya adanya foto karapan sapi. Pemilihan bingkai foto bertujuan sebagai memori pada pengunjung. Pencahayaan yang digunakan menggunakan lampu sorot dan lampu downlamp. Lampu sorot ini untuk mempertajam objek seperti bingkai foto.

#### b. Furnitur dan Elemen Estetis



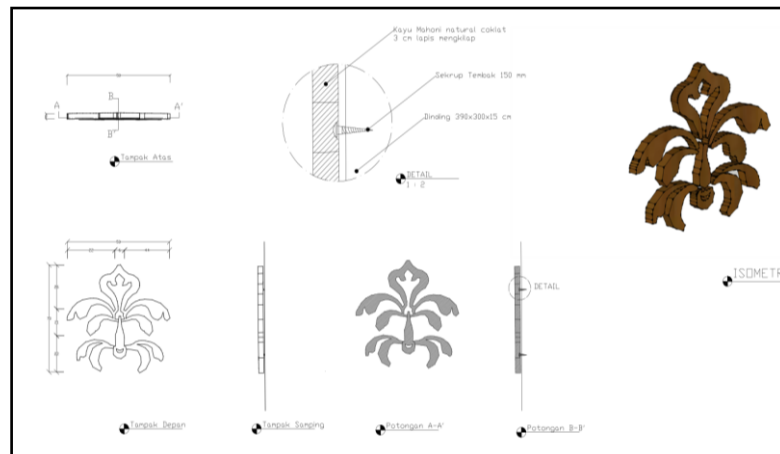
**Gambar 5.21** Furnitur Terpilih Ruang Hall  
Sumber: Dokumen Pribad



**Gambar 5.22** Furnitur Terpilih Ruang Hall  
Sumber: Dokumen Pribadi

Furnitur yang dihadirkan kedalam ruangan hall yaitu meja dan kursi set yang ditempatkan ditengah ruangan. Meja makan yang dihadirkan yaitu meja makan standar uantuk 4 (empat) orang yang terbuat dari kayu jati dan desain yang sesuai atau seragam dan berkesesuaian dengan empat kursi setnya.

Sementara itu,kursi yang menjadi pasangan meja makan kayu jati tersebut adalah kursi dengan bahan dasar kayu magoni. Bahan dasar kayu Jati ini ditandai dengan warna kayu yang agak sedikit kemerah-merahan.pemilihan material ini sesuai dengan konsep warna yang dituju antara lain yaitu warna merah yang mencerminkan jiwa Surabaya yang berani dipadukan dengan bentukan khas Madura dari bentuk pecut Madura yang disederhanakan.



**Gambar 5.23** Furnitur Terpilih Ruang Hall  
Sumber: Dokumen Pribadi

Pada elemen estetis berikut merupakan logo RM Handayani yang dibuat menggunakan kayu jati dan dilapis plamir dan anti rayap dengan ketebaan 15 cm. Logo RM Handayani sendiri merupakan bentuk bunga lili yang mengalami perubahan. Pemilihan logo tersebut sebagai elemen estetis pada dinding karena sebagai representative ciri ciri.



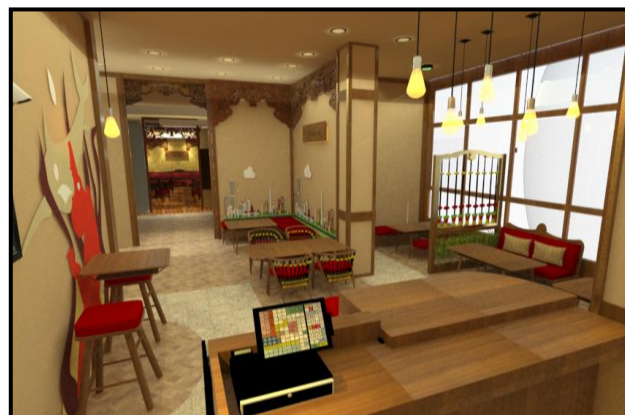
### 5.2.3 Pengembangan Desain Ruang Tepilih 2 ( Cafe )



**Gambar 5.24** Layout ruang terpilih 1: Hall  
Sumber: Dokumen Pribadi

Pada ruang cafe yang terletak di lantai satu berada di sebelah kiri dari pintu masuk. Letaknya yang dekat dengan pintu masuk sangat mempermudah jangkauan pengunjung. Pada café disediakan Terdapat meja dengan empat kursi terpisah, meja dengan kombinasi *single chair* dan sofa, serta meja dengan dudukan *full* sofa. Area dilengkapi dengan jumlah kursi dan meja sesuai kebutuhan dan kapasitas pengunjung restoran. Café diadakan untuk menunjang kebutuhan baik itu muda dan tua. Kegiatan ‘nongkrong’ banyak diminati oleh berbagai generasi. Namun memang generasi muda yang paling mendominasi. Café menyuguhkan menu kopi nusantara. Pencahayaan yang digunakan berwarna warm kuning. Tujuannya untuk memberikan kesan intim saat nongkrong.

a. Suasana Ruang



**Gambar 5.25** View 1 Café  
Sumber: Dokumen Pribadi



Pada ruang café sepenuhnya merupakan campuran tema klasik dan minimalis. Penambahan cafe dapat membuat restoran memiliki suasana yang berbeda dan nyaman untuk pengguna. Pemilihan furni diambil dari tema minimalis di ruang makan lantai 2. Alasan kenapa lebih dominan minimalis karena pada ruang café ukuran ruangan tidak terlalu besar untuk banyaknya pengunjung. Maka dari itu pemilihan minimalis yang memiliki kesan luas, bersih dan simple paling cocok untuk area café yang kecil.



**Gambar 5.26** View 2 Cafe  
Sumber: Dokumen Pribadi

Pada café juga diterapkan nuansa budaya Madura dan Surabaya. Dapat dilihat pada pemilihan cat mural pada dinding untuk menginterpretasikan Madura dan Surabaya. Seperti visi misi RM Handayani menjadi restoran terbaik pelayanan di Jawa Timur maka mengaplikasikan gebyok Jawa dapat meningkatkan nuansa tradisional Jawa Timur.

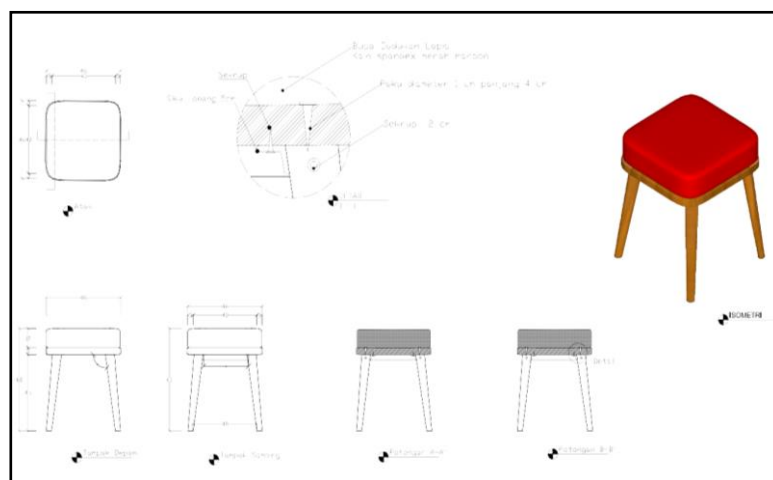


**Gambar 5.27** View 3 Cafe  
Sumber: Dokumen Pribadi



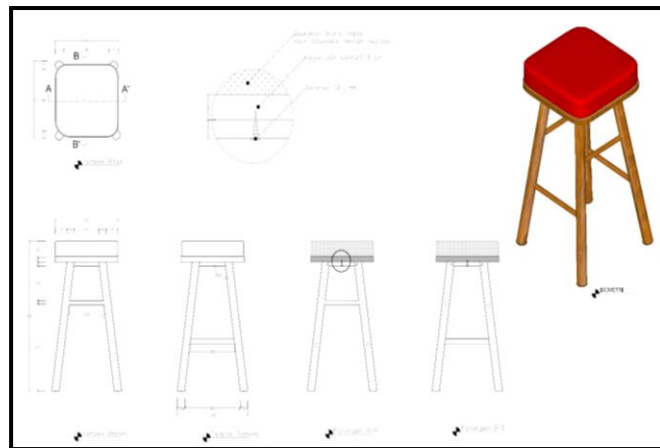
Pemilihan motif lantai berdasarkan tema budaya Surabaya dan Madura. Motif tegel untuk memperkuat nuansa klasik jawa/ tradisional jawa. Banyak rumah/gedung yang dulu menggunakan penutup lantai macam tegel. Selain itu aplikasi vynil pafa lantai di tujuan untuk memperkuat nuansa Madura yang melimpah akan kayu

b. Furnitur dan Elemen Estetis



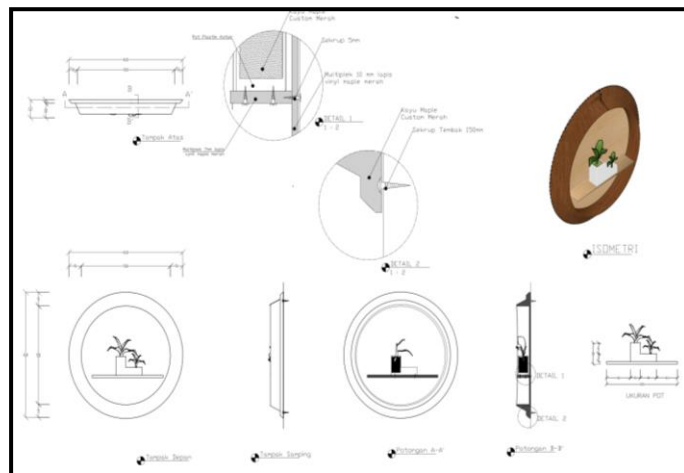
**Gambar 5.28** Detail Furnitur Terpilih 1 Cafe  
Sumber: Dokumen Pribadi

Furnitur yang dihadirkan kedalam café yaitu stool untuk meja makan. Stool dibutuhkan sebagai tambahan tempat duduk utama. Bentuknya yang mungil kotak persegi. Stool cocok di gunakan pada ruangan yang tidak terlalu besar karena mudah penyimpanannya. Cara penyimpanannya dapat di dorong agar memasuki kaki meja sehingga ruangan dapat terkesan luas. Bahan dan material pada stool sama dengan kursi makan yaitu menggunakan kayu mahoni dengan dudukan sofa.



**Gambar 5.29** Detail Furnitur Terpilih 1 Cafe  
Sumber: Dokumen Pribadi

Furnitur yang dihadirkan kedalam ruangan hall yaitu meja dan kursi set yang ditempatkan lain yang terdapat pada ruang café yaitu bar stool. Bar stool digunakan pada bar atau pada meja yang biasanya tinggi 100 cm. Bar stool pada umumnya memiliki kaki panjang dengan pijakan kaki di bawahnya.



**Gambar 5.30** Detail Furnitur Terpilih 1 Cafe  
Sumber: Dokumen Pribad

Elemen estetis berikut merupakan estetis yang berada pada ruang café. Fungsinya sebagai estetika, selain itu dapat diletakan pot kecil sebagai pemanis. Diameter estetika berikut dapat mencapai 60 cm. Estetis berikut diaplikasikan pada dinding café agar mempercantik suasana. Bahan dan material yang dipakai berupa multiplek dan triplek yang di *finishing* cat duco



---

## AB VI PENUTUP

### 6.1 Kesimpulan

Dari Hasil Kesimpulan tentang ‘ Desain Interior Rumah Makan Handayani Dengan Nuansa Budaya Surabaya dan Madura’ , visi dan misi Rumah Makan Handayani sebagai restoran Indonesia terbaik dalam hal pelayanan dengan produk khas berbudaya Jawa Timur Indonesia di Surabaya dapat dicapai dengan meningkatkan fasilitas, pelayanan dan penataan interior. Penerapan konsep budaya Surabaya dan Madura pada interior dapat meningkatkan penataan nuansa interior. Selain itu, konsep budaya Surabaya dan Madura selaras dengan visi misi perusahaan. Berdasarkan pembahasan desain dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Desain interior budaya Surabaya dan Madura yang representatif dapat diterapkan pada semua aspek, contohnya adalah : bentuk furniture dengan bentuk khas budaya Madura berupa bentuk pecut namun juga terdapat sentuhan budaya Surabaya dengan batik khas Surabaya. Pengaplikasian kesan budaya Jawa dengan pintu gebyok jawa. Pintu gebyok jawa diaplikasikan pada pintu, selain itu splikasi estetika jawa pada dinding, kolom dan lantai. Aplikasi budaya Jawa juga terlihat dari pemilihan lantai tegel bermotif bunga *nude* sederhana. Penggunaan warna diambil dari karakter budaya Madura dengan warna dominan merah, kuning, dan hitam. Sedangkan terdapat penambahan warna lain seperti warna alam coklat dan abu abu sebagai ciri warna RM Handayani. Terdapat penekanan terhadap gaya interior Budaya Madura dan Surabaya. Penekamam tersebut berdasarkan perbedaan generasi pengunjung restoran. Terdapat 2 target pengujung yaiu pengunjung generasi muda dan tua. Pemilihan perbedaan pada nuansa muda dan tua dapat dilihat dari pemilihan warna, pemilihan bentuk furnitur, dan pemaksimalan fungsi ruang. Nuansa dasar yang dipakai sebagai perbedaan kedua generasi berupa klasik dan minimalis. Warna yang dipakai pada nuansa muda dominan warna yang dapat memberi semangat seperti oranye, merah dan krem. Warna yang dipakai untuk nuansa tua dominan nuansa klasik seperti merah





tua, emas, coklat kayu. Perbedaan furniture dilihat pada pemilihan furniture nuansa muda banyak menggunakan bentuk geometris sederhana sedangkan pada furniture nuansa tua banyak menggunakan lengkungan sebagai ciri klasik. Penekanan identitas ditemukan pada logo berbahan kayu jati yang dipasang pada dinding. Selain itu terdapat identitas RM Handayani pada kotak kayu yang diukir dan dilengkapi dengan LED strip. Logo RM Handayani juga di transformasikan pada motif wallpaper yang digunakan pada desain.

2. Penataan layout area makan hall yang sebelumnya berada pada area yang sama untuk kedua generasi maka pada desain ditata menjadi 2 area berdasarkan generasi untuk menambah kenyamanan pengunjung yang datang. Generasi muda berada pada lantai 2 dan generasi tua berada di lantai 1. Terdapat beberapa ruang yang sebelumnya tidak terpakai maka pada desain baru dilakukan pemaksimalan penataan fungsi ruang agar semua aktivitas berjalan dengan efektif dan efisien.
3. Penambahan fasilitas seperti café akan menambah intensitas pengunjung yang datang sehingga tujuan pengunjung datang tidak hanya sekedar menyantap namun juga sebagai alternative ‘nongkrong’.

## 6.2 Saran

Untuk pengembangan lebih lanjut, adapun saran yang ingin disampaikan adalah :

1. Pengelolaan fasilitas sangat penting untuk ruangan pada RM Handayani karena akan berpengaruh pada kepuasan pengunjung
2. Perlunya kajian lebih dalam lagi dalam mengembangkan perpaduan tema dan potensi yang ada ke dalam perancangan interior pada RM Handayani





## DAFTAR PUSTAKA

### Rujukan Buku

- Widjojo, Marshum. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Publisher
- Widjojo, Marshum. (2006). *Banquet Table Manner dan Napkin Folding*. Yogyakarta: Andi Publisher
- Wahadamaputra, Pynkyawati Theresia. (2015). *Utilitas Bangunan Modul Plambing*. Jakaeta: Griya Kreasi
- Julius Panero, Martin Zelnik. (1979). *Human Dimension and Interior Space*. Jakarta: Erlangga.
- Wicaksono Arief, Endah Tisnawati.(2014). *Teori Interior*. Jakarta: Griya Kreasi.
- Badan Pusat Statistik Indonesia.(2017).*Statistik IndonesiaTahun2017*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Carr, Stephen, dkk.(1992). *Public Space*. Combridge University :Press. USA.
- C.Darmasetiawan, L.Puspakesuma. (2004). *Teknik Pencahayaan dan Tata Letak Lampu*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Akmal,Imelda.(2016). *Lifestyle : Authentic Restaurant*. Jakarta:Imaji.
- Anonim. (2005). *Pariwisata Jawa Timur dalam Angka* .Surabaya : Dinas Pariwisata Propinsi Jawa Timur.

### Rujukan Jurnal

- Puteri P, Timfanny M dan Wardani, Kusuma L.(2015).*Perancangan Interior Sentra Kuliner dan Jajanan Pasar Khas Jawa Timur di Surabaya*. Jurnal Sains Dan Seni Pomits Vol. 3, No.2,
- Indraprasti, Anggri. Dan Irawan, Robbi.(2016).*Desain Interior Galeri Rumah Batik Dengan Konsep Budaya Jawa Timur*. Jurnal Desain Interior, Vol. 6, No. 1, April 2017.
- Zahara ,Regina.(2013).*Budaya Arek Surboyo. Makalah*.
- Giovanni,Wibowo,Hendro.(2012). *Perancangan Buku Panduan Pariwisata Kabupaten Sumenep*. Jurnal Studi Desain Komunikasi Visual, Universitas Petra Vol.1, No.2, Juli-Desember 2012 Hlm 153-158.
- W.Yusnita, A.Yulianto.(2013). *Upaya Food And Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product*, Jurnal Desain Khasanah Ilmu. VoIV No.01.

P.Adiasih, R.K.Brahmana.(2015). *Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur*.Jurnal Kinerja Universitas Kristen Petra. Vol XIX No.02.

Syafdalni,Hasan dkk.(2013). *Upaya Food And Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product*, Jurnal Universitas Sumatra Utaea. Vol IV No.02.

### **Rujukan PERATURAN PEMERINTAH**

SK Menteri Kesehatan No. 1098. Menkes/ SK/ VII/ 2003 tentang Persyaratan Sanitasi dan Hygiene Rumah Makan dan Restoran.

Peraturan Walikota Surabaya Nomor 46 Tahun 2009 Tentang Pelaksanaan Peraturan Daerah Kota Surabaya Nomor 2 Tahun 2008 Tentang Kepariwisata Sk Dirjen Dikdasmen Nomor: 130/D/Kep/Kr/201 2017.

Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor : KM.73/BW-105/MPPT-85 tentang Peraturan Usaha Rumah Makan;

Peraturan Menteri Kesehatan No. 304 Tahun 1989 Tentang : Persyaratan Kesehatan Rumah Makan Dan Restoran.

Undang-undang no. 23 tahun 2003 tentang Pemilihan Umum Presiden dan Wakil Presiden pasal 7, “Warga negara Republik Indonesia yang pada hari pemungutan suara sudah berumur 17 (tujuh belas) tahun atau sudah/pernah kawin mempunyai hak memilih.”,

### **Rujukan Internet**

Armenia, Resty. 2017. Artikel Gaya Hidup: Sektor Pariwisata Tunjukan Angka Pertumbuhan yang Baik, CNN Indonesia. [Online]. Available at: <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20170918174751-269-101027/sektor-pariwisata-tunjukan-angka-pertumbuhan-yang-baik>. Akses: 10 Nopember 2017 pukul 12:28 WIB

Cement, JK Lakshmi.2016. Six Fundamentals of Green Building. [Online]. Available at:<https://www.cermati.com/artikel/kenali-perbedaan-generasi-x-y-dan-z-dalam-berbelanja> Akses 20 Maret 2018 pukul 09.00 WIB

Rina, “Menelusuri Setiap Jengkal Pesona Pulau Madura”. 2009. 21 May 2013. <<http://cinderella.blogdetik.com/2009/06/01/menelusuri-setiap-jengkal-pesona-pulaumadura/>> . Akses: 1 Januari 2018 pukul 20.34 WIB

Dani, “Kamu Generasi X,Y atau Z? Ternyata Beda Kebutuhan”. 2018. 01 Oktober 2018. <http://www.tribunnews.com/lifestyle/2018/10/01/kamu-generasi-x-y-atau-z-ternyata-beda-kebutuhan-hiburannya>. Akses: 10 November 2018 pukul 14.05 WIB

Daily Mail, “Batasan Usia Disebut Muda dan Tua”. 2012. 13 Januari 2012. <https://www.beritasatu.com/fashion/25895-batasan-usia-disebut-muda-dan-tua.html> . Akses: 5 Mei 2018 pukul 12.30 WIB

**LAMPIRAN 1**  
**KUESIONER DAN RESPONDEN**



## KUESIONER DAN RESPONDEN

### Waktu Kuesioner

Oktober 2017 – Februari 2018

### Tempat Kuesioner

1. Rumah Makan Handayani
2. Lingkungan Keluarga Teman dan Kerabat (Umum)
3. Tempat Perkuliahan, Kampus Desain ITS (Umum)

### Segmentasi Responden

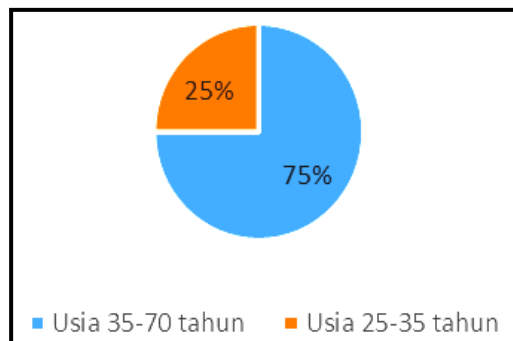
1. Responden Generasi Muda ( Usia 25 – 35 Tahun )
2. Responden Generasi Tua ( Usia 35 – 70 Tahun )

### Poin – Poin Pertanyaan

1. Alasan Ke Restoran
2. Selera Menu
3. Selera Interior Restoran
4. Selera Warna
5. Kenyamanan
6. Pencahayaan

### Kuesioner Umum

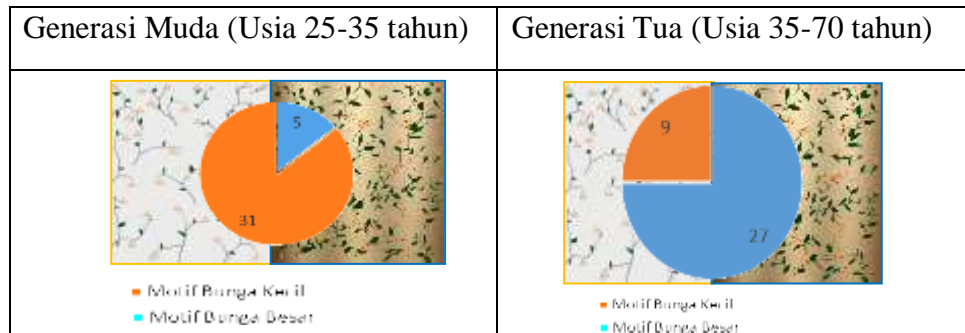
1. Berapa Usia Anda?



2. Apa Pekerjaan Anda ?



3. Pilihlah Salah Satu Motif Wallpaper Yang Anda Suka ?



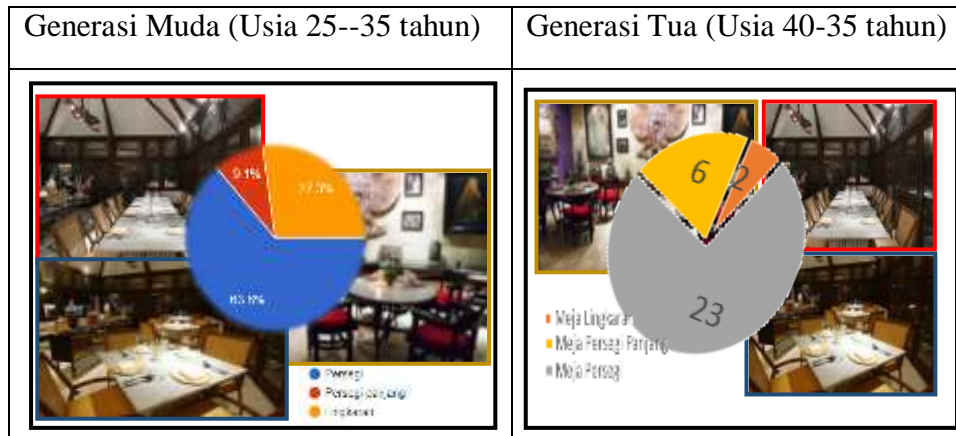
4. Pilihlah Salah Satu Jenis Bahan Dudukan Kursi dan Sofa Yang Anda Suka?



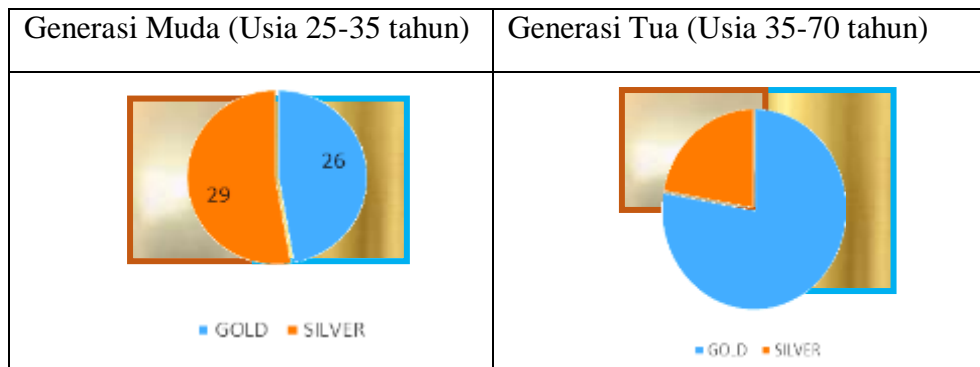
5. Pilihlah Salah Satu Jenis Kursi Yang Nyaman dan Anda Suka?



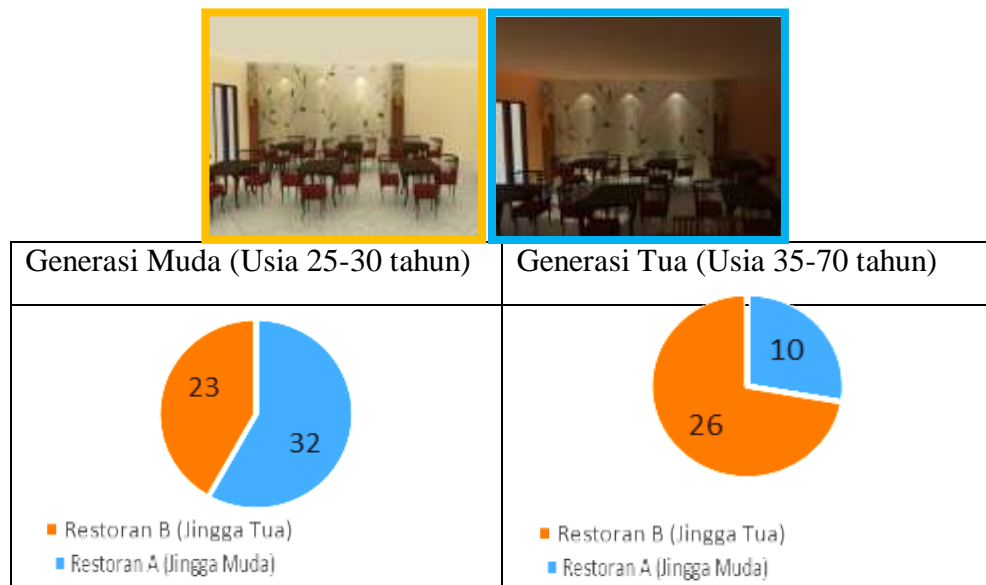
6. Pilihlah Salah Satu Bentuk Konfigurasi Meja Yang Nyaman Untuk Anda



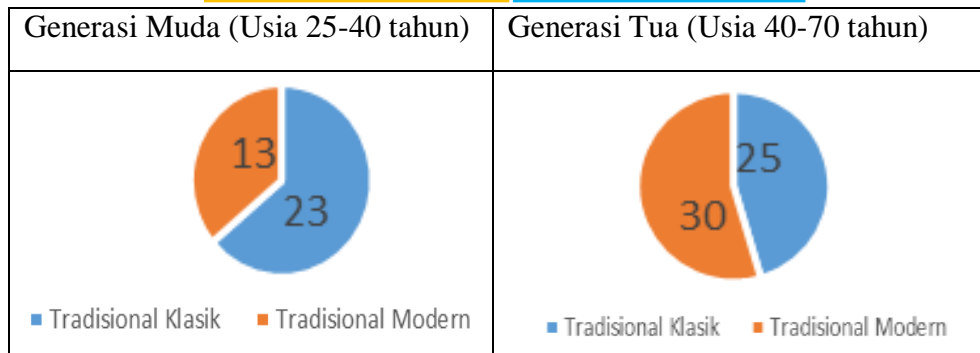
7. Pilihlah Salah Satu Warna Emas Atau Perak ?



8. Pilihlah Warna Interior Restoran Yang Anda Suka? ( Cerah Atau Gelap)

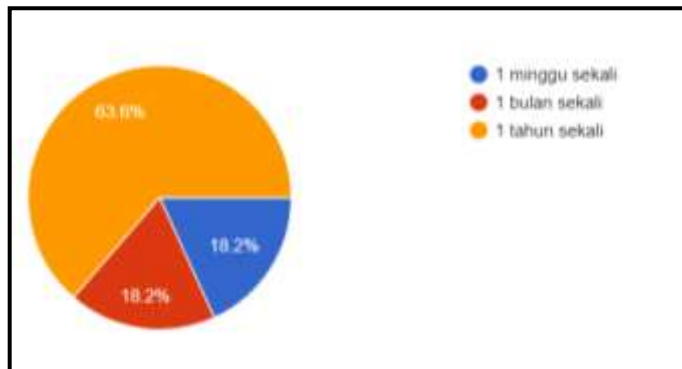


9. Pilihlah Salah Satu Tema Tradisional Yang Anda Suka?

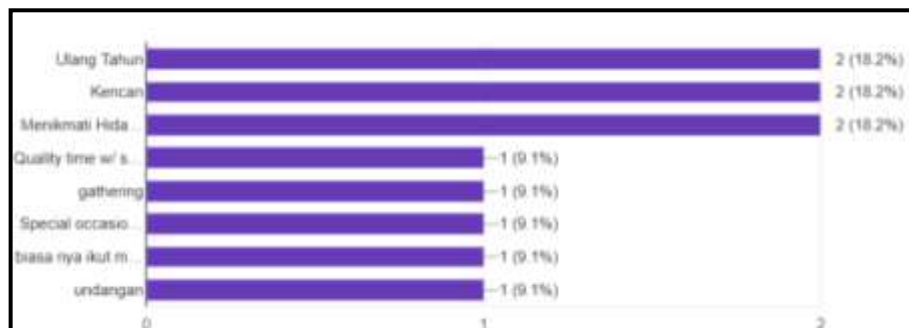


### Kuesioner Rumah Makan Handayani

10. Pencahayaan Pada Rumah Makan Handayani Apakah Sudah Cukup Nyaman ?



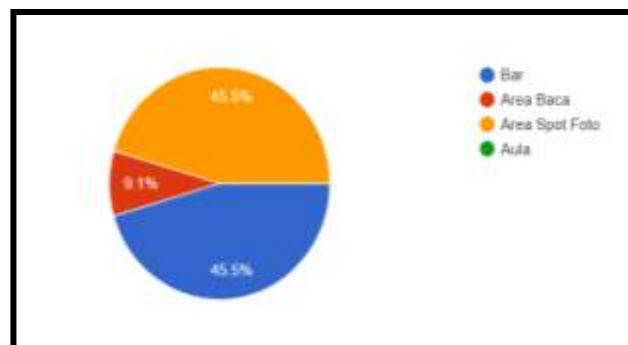
11. Pencahayaan Pada Rumah Makan Handayani Apakah Sudah Cukup Nyaman ?



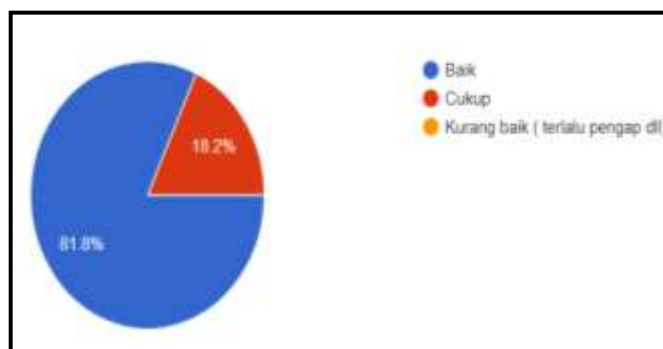
12. Pencahayaan Pada Rumah Makan Handayani Apakah Sudah Cukup Nyaman ?



13. Fasilitas Tambahan Yang Diharapkan Hadir Pada Rumah Makan Handayani



14. Penghawaan Pada Rumah Makan Handayani Sudah Baik?



**LAMPIRAN 2**  
**WAWANCARA**

## WAWANCARA

### 1. Wawancara Manager RM Handayani

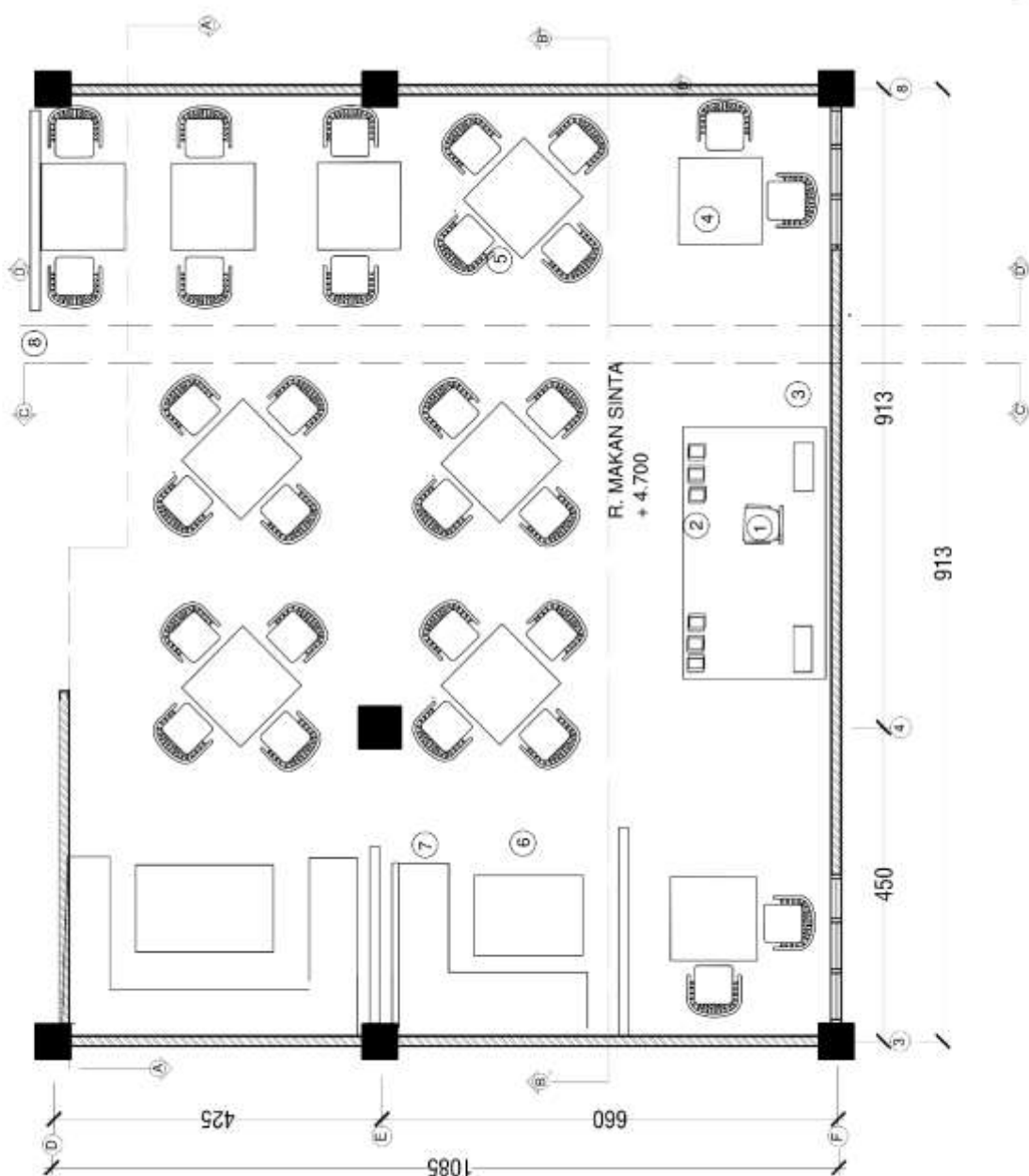
Narasumber : Ibu Ida  
Waktu Pelaksanaan : 2 Desember 2017  
Lokasi : RM Handayani Kertajaya Surabaya  
Topik : Menu

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Mengapa mengambil tema budaya jawa pada aplikasi interior?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Budaya jawa karena salah satu pendiri pria berasal dari etnis jawa sedangkan pasangannya berasal dari etnis cina.</li><li>• Beliau mencintai kebudayaan jawa. Namun juga ada sedikit nuansa cina sebagai pelengkap pada interior.</li></ul>
2	Apa alasannya untuk membuka cabang Handayani lainnya?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bisnis keluarga.</li><li>• Cabang RM Handayani lainnya merupakan milik anak dari pendiri RM Handayani , ingin mengembangkan sayap, supaya branding RM Handayani semakin lebar.</li></ul>
3.	Apa menu andalan RM Handayani ?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Masakan Jawa Timur. Ada <i>Chinese food Western</i>.</li><li>• Ayam goreng bumbu handayani, rawon, lontong balap.</li><li>• Meracik sendiri bahannya.</li></ul>
4.	Apa menu yang sering dipesan ?	Rawon, ayam goreng handayani, ikan bakar, kerang
5.	Berapa banyak tamu yang hadir dalam sehari?	Tidak menentu. Biasanya bisa langsung banyak jika ada acara. Kalau tidak ada acara sekitar 50 pengunjung
6.	Ruang Apa saja yang terdapat di RM Handayani?	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ruang Makan ( Yudistira 50 kursi, Bima 20 kursi, Arjuna 20 kursi).</li><li>• Ruang hall 250 kursi.</li><li>• Mini bar.</li><li>• Dapur.</li><li>• Ruang penyimpanan basah.</li><li>• Ruang penyimpanan kering.</li></ul>

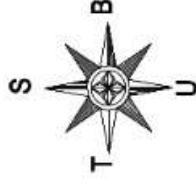
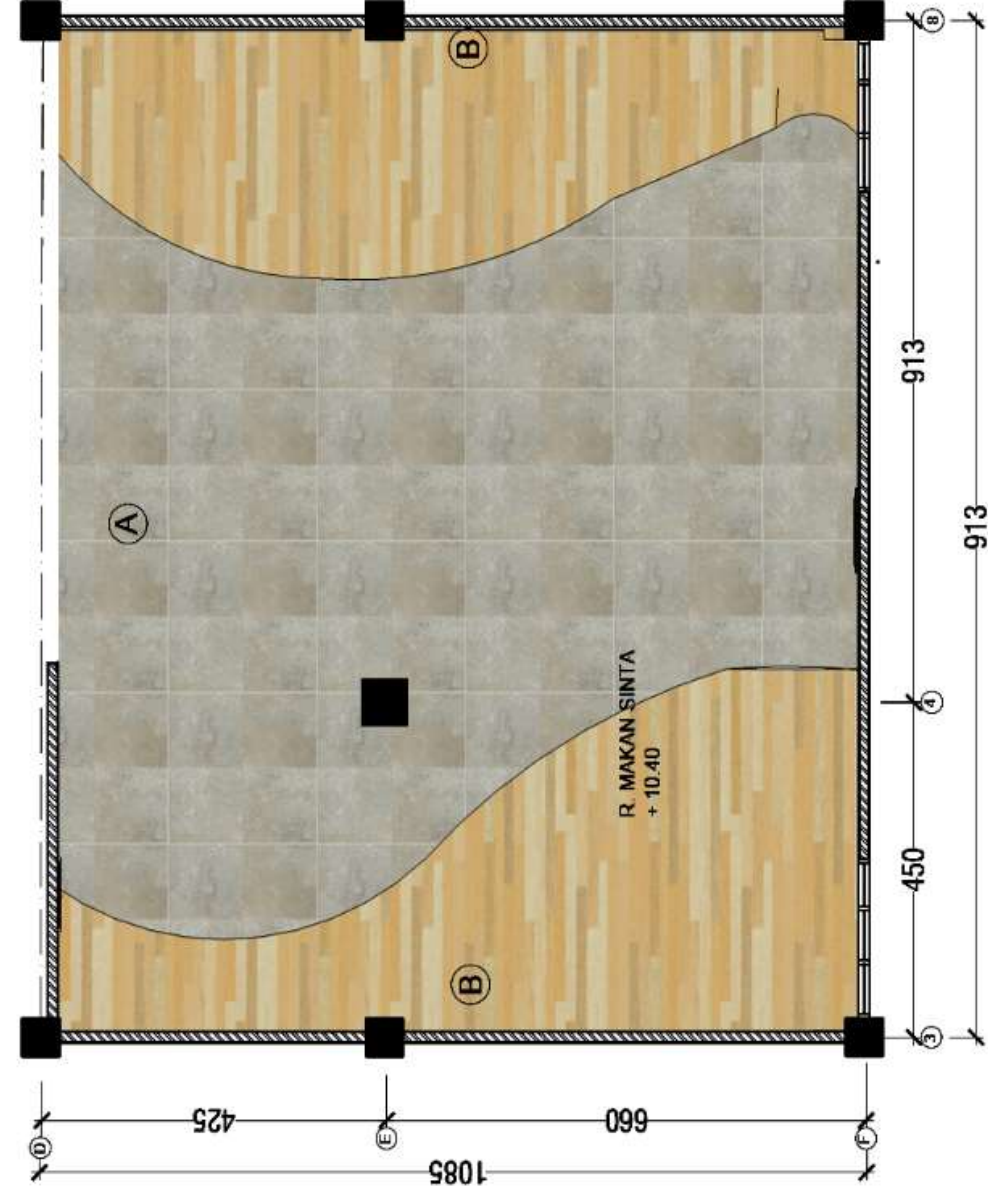


7.	Kebutuhan interior apa yang dibutuhkan oleh RM Handayani?	Di RM Handayani memerlukan ruang kepala bagian umum, ruang istirahat koki dan karyawan, ruang rapat.
8.	Apa ada fasilitas tambahan ?	Kami disini Menyediakan hiburan acara nyanyi pada panggung, meja bar, kami juga melengkapi restoran dengan tempat ibadah.
9.	Berapa jumlah karyawan?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 orang dapur koki</li> <li>• 8orang bersih-bersih</li> <li>• 2 orang resepsionis</li> <li>• 9 pramusaji</li> </ul>
10.	Siapa saja yang biasanya berkunjung	Biasanya para pekerja kantor datang disaat santap siang dan malam. Dahulu tiap hari ramai namun sekarang agak sepi
11.	Seberapa sering pengunjung datang?	Kalo sekarang mereka datang karena event, biasanya yang datang sama rekan kerja, keluarga. Kalo untuk pasangan ada namun jarang
12.	Apakah ada tipe pejabat yang datang?	Ada. Kalo dahulu sering nerima tamu pejabat, biasanya ajudannya yang reservasi. Kalo sekarang mungkin banyak saingan
13.	Apa keinginan dan harapan RM Handayani	Ingin meningkatkan pengunjung bukan hanya dari generasi tua namun juga generasi muda untuk datang bersantap setiap hari bukan karena event

**LAMPIRAN 2**  
**GAMBAR KERJA**

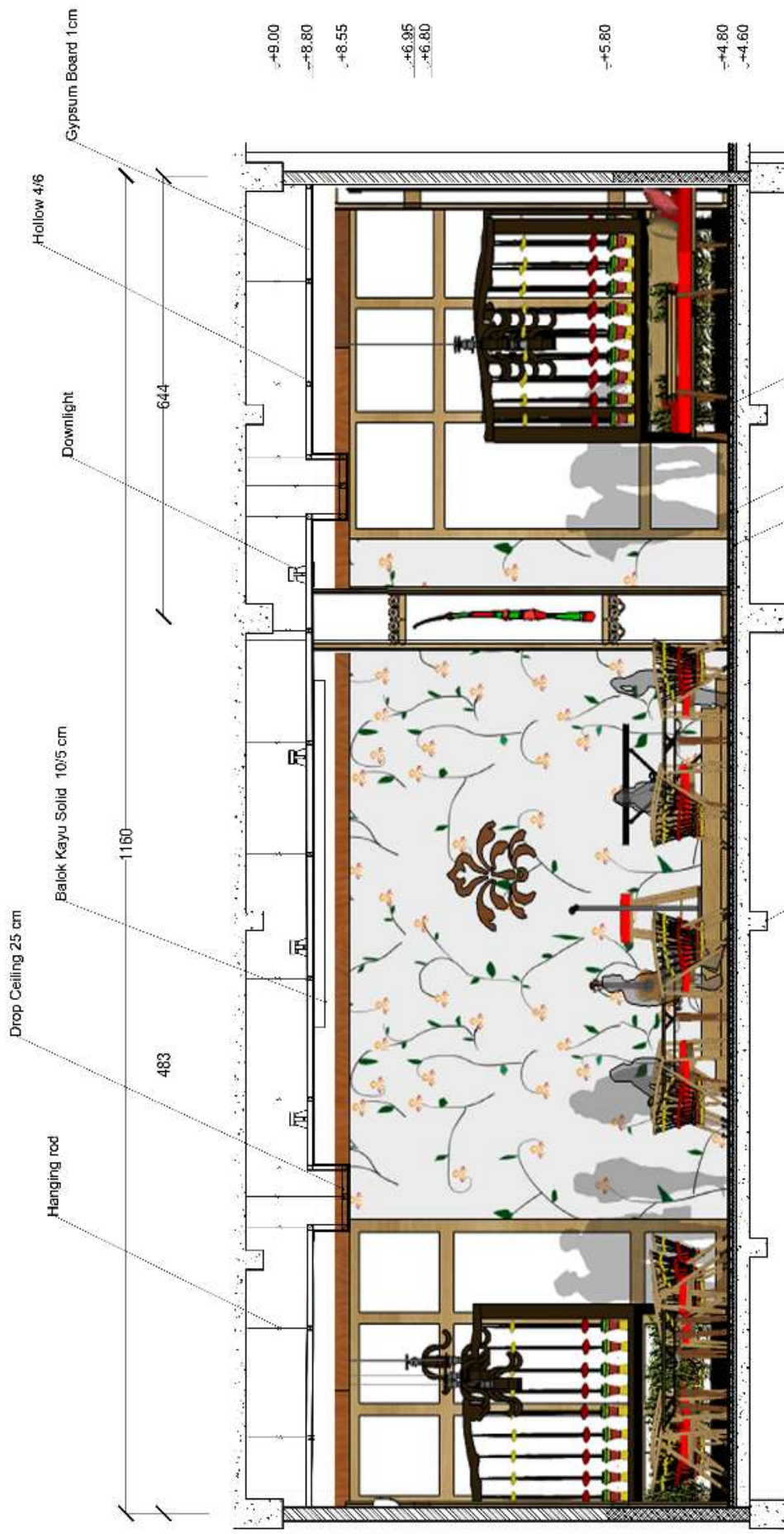


NO	FURNITUR	DIMENSI (CM)	KETERANGAN
1	BAR STOOL	45 X 45 X 90	Kayu Martel lapis pillar / dibukakan lapis lapis hias
2	STOOL	D= 25 CM T = 40 CM	Kayu Martel lapis pillar / dibukakan lapis lapis hias
3	STATIONARY SPEAKER	30 X 50 X 60	Pot. Plastik hitam
4	MEJA MAKAN	60 X 60 X 80	plastik putih
5	KURSI MAKAN	50 X 50 X 45	Kayu martel lapis martel lapis vinyl celak
6	MEJA MAKAN	90 X 120 X 80	Kayu martel lapis pillar / dibukakan lapis lapis hias
7	BANGKU MAKAN	80 X 120 X 45	Kayu martel lapis lapis warna natural kayu
8	BANGKU MAKAN	90 X 150 X 85	Banyur martel busa lapis lapis martel mewah
9	PARTISI	15 X 120 X 140	Kayu lilir akr. gyaloxi catokan lompak pascal lapis banyur nilu warna wenge, lant. banyur paku



NO	JENIS LANTAI
A	KERAMIK 50 x 50 cm POLOS ABU KLASIK
B	VINYL WARNA COKLAT KREM 200 x 350 cm

 <small>INSTITUT TEKNOLOGI SURABAYA</small> <small>FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN</small> <small>LABORATORIUM TEKNOLOGI LANTAI</small>	<small>DR. HENDRIK</small> <small>TUGAS AKHIR</small> <small>REKONSTRUKSI DAN</small> <small>RENOVASI</small> <small>PERENCANAAN</small>	<small>RENCANA LANTAI RUANG TERPILIH 1</small>	
		<small>NAMA : DEFA ANDRIANI</small> <small>NPM : 0841140000000000</small> <small>DOSIS : CILIK SURY BERTUTU M.T</small>	<small>TIPOLOGI : ...</small> <small>MATERIAL : ...</small> <small>SKALA : 1 : 50</small>
		<small>FAKULTAS TEKNIK SIPIL DAN PERENCANAAN</small> <small>LABORATORIUM TEKNOLOGI LANTAI</small>	<small>REKONSTRUKSI DAN</small> <small>RENOVASI</small> <small>PERENCANAAN</small>

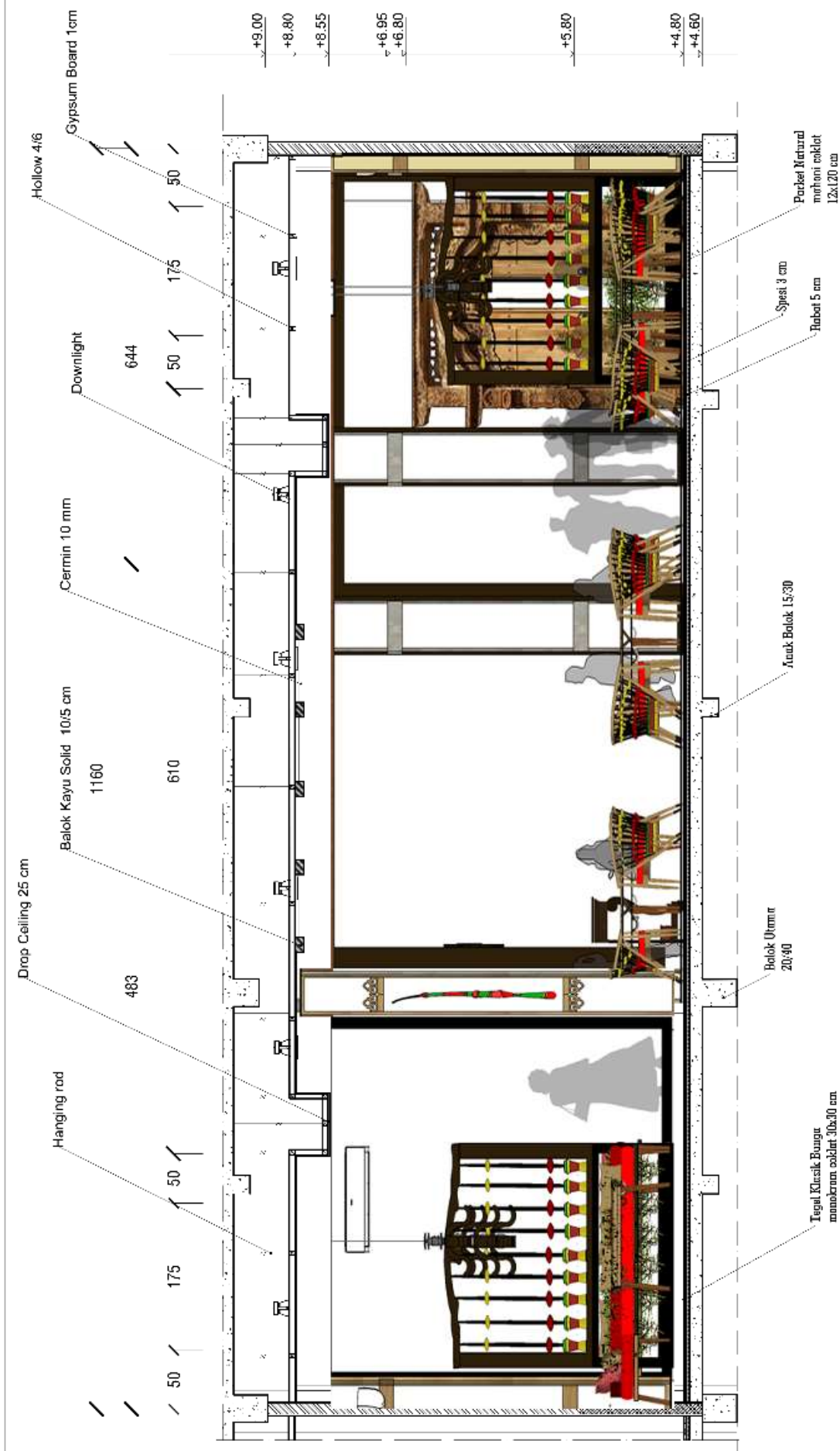


NO	FURNITUR	DIMENSI (CM)	KETERANGAN
1	BAR STOOL	45 X 45 X 90	Kayu Mahoni lapis pilitur , dudukan sofa lapis kain suede merah wortel
2	POT	D= 25 CM T = 40 CM	Pot plastik hitam
3	STANDING SPEAKER	30 X 50 X 60	merk philips
4	MEJA MAKAN	60 X 60 X 80	Meja makan kayu mahoni lapis vinyl coklat kehitaman, tebal 5 cm
5	KURSI MAKAN	50 X 50 X 65	Kursi makan kayu mahoni lapis pilitur, dudukan kain suede merah wortel, tonggak lapis benang sulam warna wami
6	MEJA MAKAN FAMILY	80 X 120 X 80	Meja mahoni lapis pilitur warna natural kayu
7	BANGKU MAKAN	50 X 100 X 65	Bangku merah busa lapis kain suede merah wortel
8	PARTISI	15 X 120 X160	Kayu Jati ukir gebyok custom tonggak pocut lapis benang rajut warna wami, tanaman bambu palsu

NO	FINISH-NG
a	WALLPAPER MOTIF FLOORA PANTAIYANI WARNA ABU ABU DAN MERAH
b	SENI MURNI PALENG SURABAYA
c	LUSS FRAME KAYU LAMIS CAT KAYU GLOSSY

	NAMA : SYAHPUTRA NPM : 12011500000 ANGK. DI : 2015 KIR : 12011500000	NAMA : NPM : ANGK. DI : KIR :	NAMA : NPM : ANGK. DI : KIR :
POTONGAN A - A' RUANG TERPILIH 1			

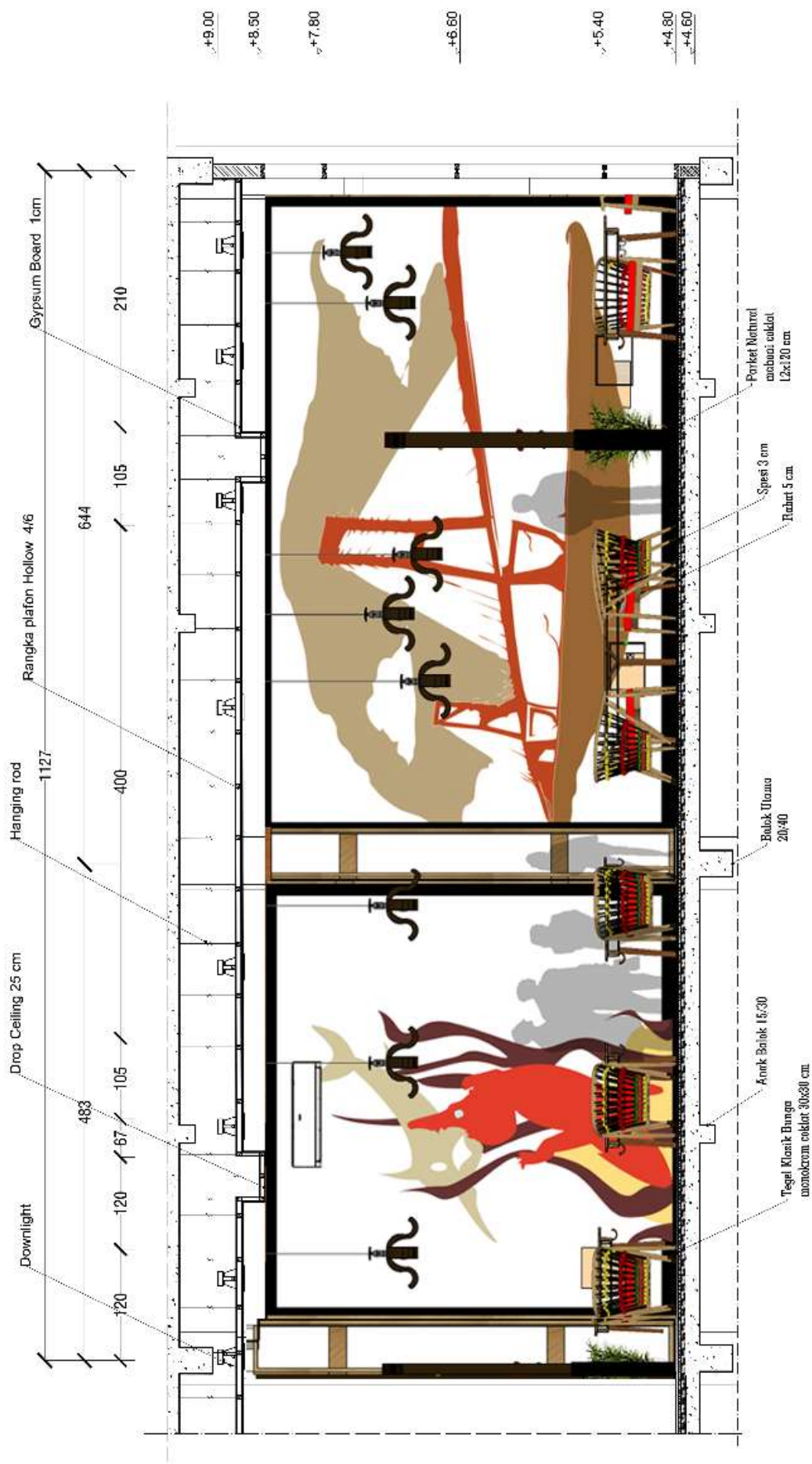




No.	Project
a	SEMI-INDUSTRIAL ZONATION SURVIVAL
b	SEMI-INDUSTRIAL ZONATION SURVIVAL
c	LESS FARMER HAYLARDS ON RAINY GLOSSY
d	CAT LITTER BOXES IN THE EASTERN HAYLARDS


	PT. BANGSA BANGSA JALAN KEMANGKAPAN NO. 100 KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN	NAMA : PT. BANGSA BANGSA NO. : 100 ALAM : KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN	NAMA : PT. BANGSA BANGSA NO. : 100 ALAM : KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN	NAMA : PT. BANGSA BANGSA NO. : 100 ALAM : KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN	NAMA : PT. BANGSA BANGSA NO. : 100 ALAM : KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN	NAMA : PT. BANGSA BANGSA NO. : 100 ALAM : KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN	NAMA : PT. BANGSA BANGSA NO. : 100 ALAM : KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN	NAMA : PT. BANGSA BANGSA NO. : 100 ALAM : KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN	NAMA : PT. BANGSA BANGSA NO. : 100 ALAM : KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN KEMANGKAPAN, KEMANGKAPAN
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--



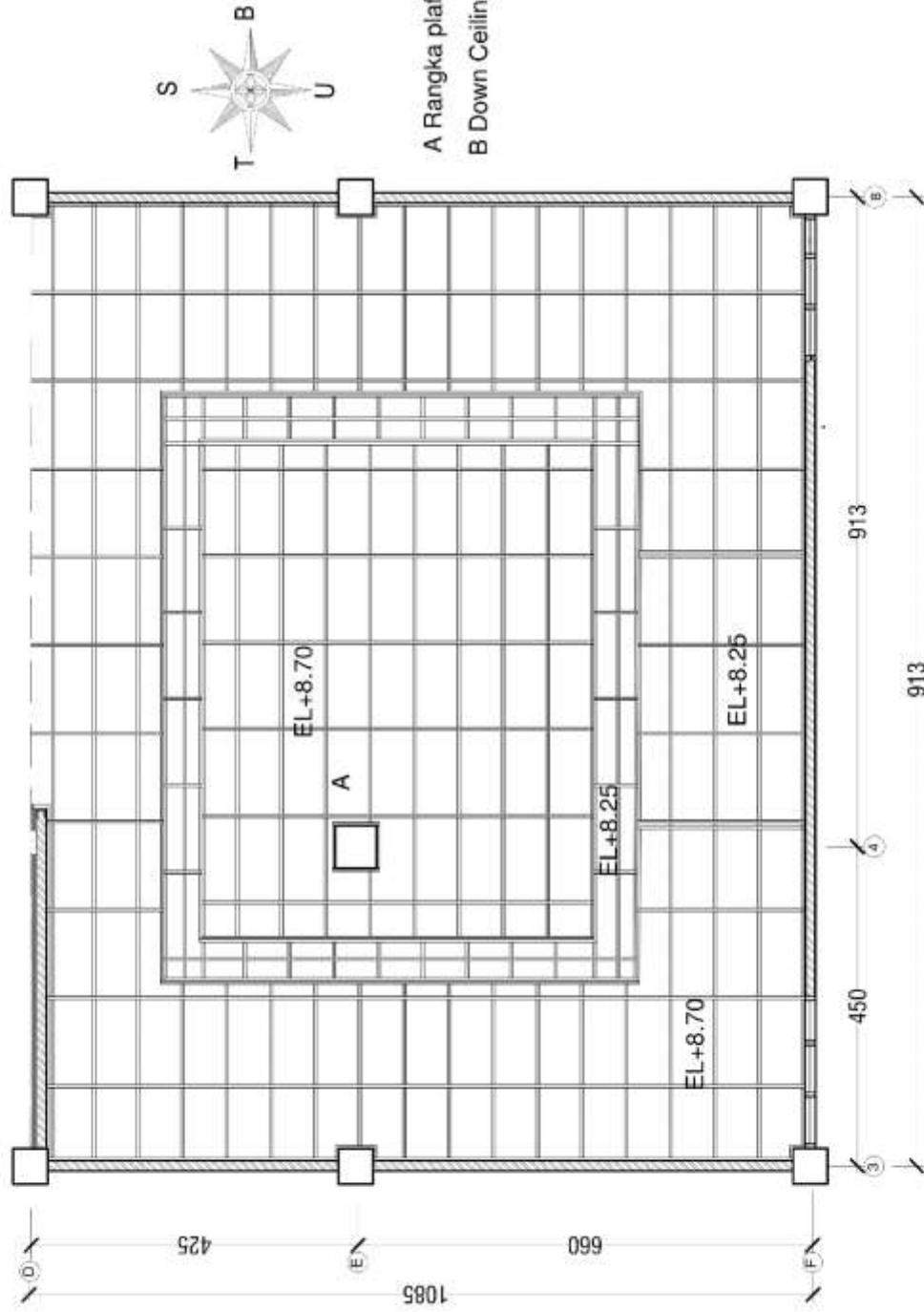


NO	FISHING
a	SEMURAJA, MINIMAN EMBU
b	SEMURAJA, JIR KAILUJA
c	LESTIPAT KAVILAPIS GAT KAVU GLOSEY
d	SEMURAJA, KOTA SURYANTA
e	GAT TAYAK GULJEK TET PASTEL NARMA WELL 20-20

NO	FURNITUR	DIMENSI (CM)	KETERANGAN
1	BAR STOOL	45 X 45 X 90	Kayu Mahoni lapis pitar, dudukan sofa lapis kain
2	POT	D= 25 CM T= 40 CM	Suede merah wutel
3	STANDING SPEAKER	30 X 50 X 60	Pot plastik hitam
4	MEJA MAKAN	60 X 60 X 80	meak phlips
5	KURSI MAKAN	50 X 50 X 85	Meja makan kayu mahoni lapis vinyl coklat
6	MEJA MAKAN FAMILY	80 X 120 X 80	Kursi makan kayu mahoni lapis pitar, dudukan kain
7	BANGKU MAKAN	52 X 100 X 95	suede merah wutel, lungkang lapis busung sulam
8	PARTISI	15 X 120 X160	warna wutel
			Meja makan lapis pitar warna nature kayu
			Bangku merah busa lapis kain suede merah wutel
			Kayu jati kalisoy cilamir lungkang pocal lapis
			benang laut warna wutel, tenunan bambu celso

 <p>PT. SUDIRMAN KAWAN Jl. Raya No. 100 Telp. 021-12345678 Fax 021-87654321 Email: info@pt.sudirmankawan.co.id Website: www.pt.sudirmankawan.co.id</p>	<p>NO. 123456789 Jl. Raya No. 100 Telp. 021-12345678 Fax 021-87654321 Email: info@pt.sudirmankawan.co.id Website: www.pt.sudirmankawan.co.id</p>	<p>NO. 123456789 Jl. Raya No. 100 Telp. 021-12345678 Fax 021-87654321 Email: info@pt.sudirmankawan.co.id Website: www.pt.sudirmankawan.co.id</p>	<p>NO. 123456789 Jl. Raya No. 100 Telp. 021-12345678 Fax 021-87654321 Email: info@pt.sudirmankawan.co.id Website: www.pt.sudirmankawan.co.id</p>	<p>NO. 123456789 Jl. Raya No. 100 Telp. 021-12345678 Fax 021-87654321 Email: info@pt.sudirmankawan.co.id Website: www.pt.sudirmankawan.co.id</p>
---	--	--	--	--

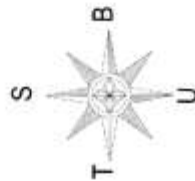
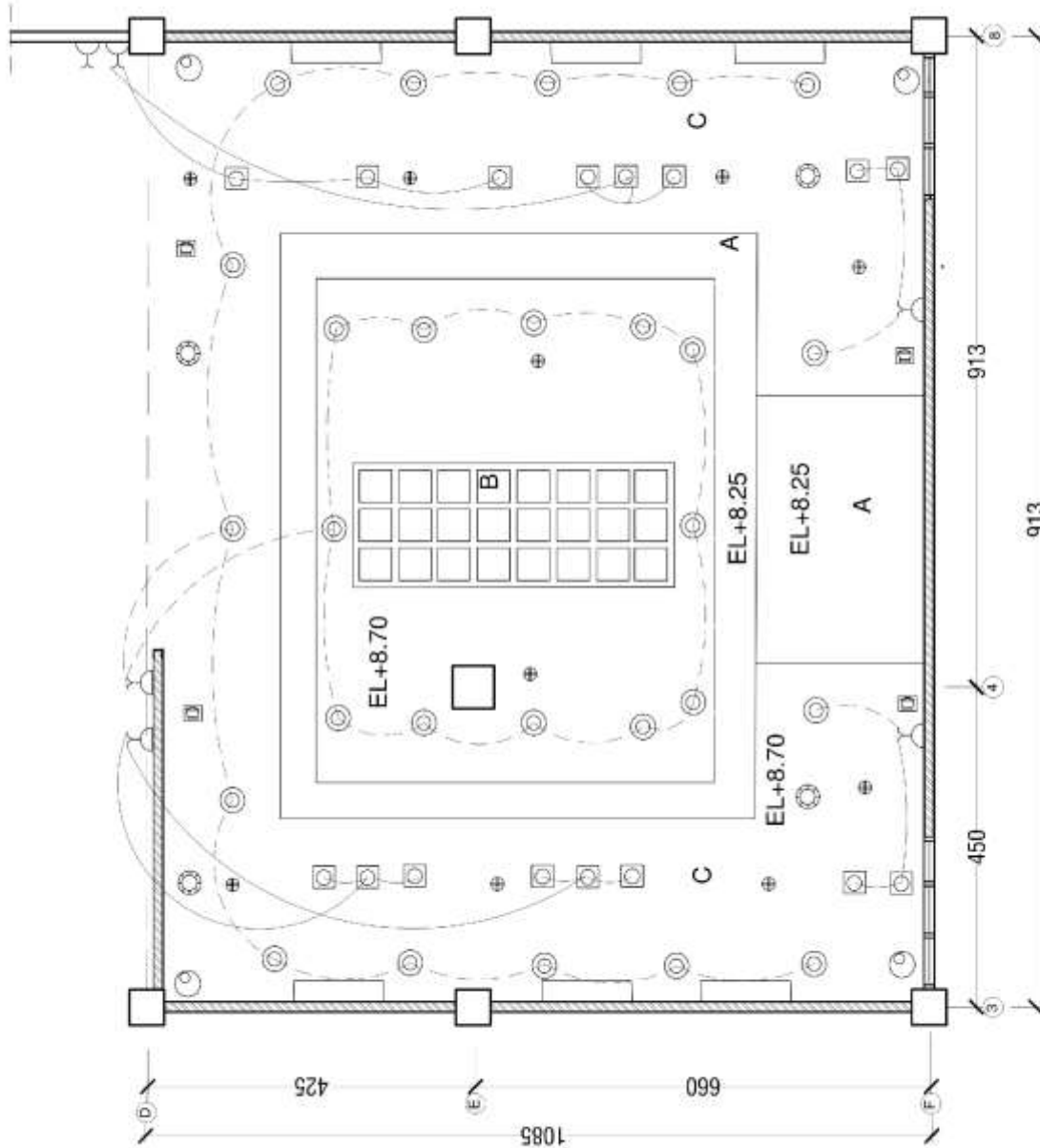




A Rangka plafon hollow 4/6 60 x 120 cm  
 B Down Ceiling 300 x 500 cm

 PT SITI ARSITEK JALAN KEMERDEKAAN NO. 10 KOTA SURABAYA 60132 Telp. (031) 44222222 Fax. (031) 44222222 Email: siti@pt-siti.com	NAMA : SITI ARSITEK NPM : 064114020000 TUGAS : DESAIN ARSITEKTUR		TANGGAL : 11.04 DESAIN : 11.04		DESAIN
	DESAIN : 11.04 DESAIN : 11.04		DESAIN : 11.04 DESAIN : 11.04		DESAIN
	DESAIN : 11.04 DESAIN : 11.04		DESAIN : 11.04 DESAIN : 11.04		DESAIN

RENCANA PLAFON PLANG PLANG BINTA



SIMBOL	KETERANGAN
1	CCTV Network Mini Dome Merek Hikvision DS-2CD2120
2	Broco Double Saklar G162 Galrec Snow White
3	Broco Single Saklar Galrec Snow White
4	Broco Stop Kontak
5	Lampu Gantung Custom bentuk bunga, Lampu LED Philips Classic 7w Flar ST64 Warm White Decorative, 800 Lumens
6	Ceiling Speaker JBL, 8120, Frequency Range 50 Hz 16 kHz
7	Lampu Downlamp LED Philips Bolizam lampu 10 w white
8	Jaringan Sian
9	Jaringan Paralel
10	AC Split Dikin 1.5 PK
11	Smoke
12	Smoke Detector

A Gypsum board 1 cm lapis vinyl motif kayu mariani

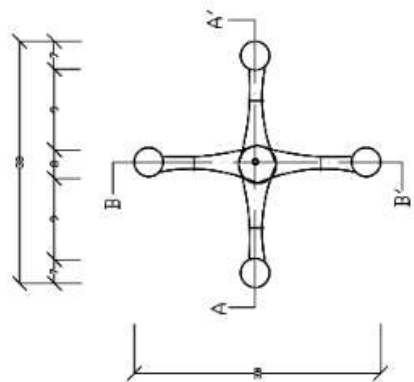
B Ceiling 40 x 40 cm

C Gypsum board 1 cm lapis cat platon kuning gading

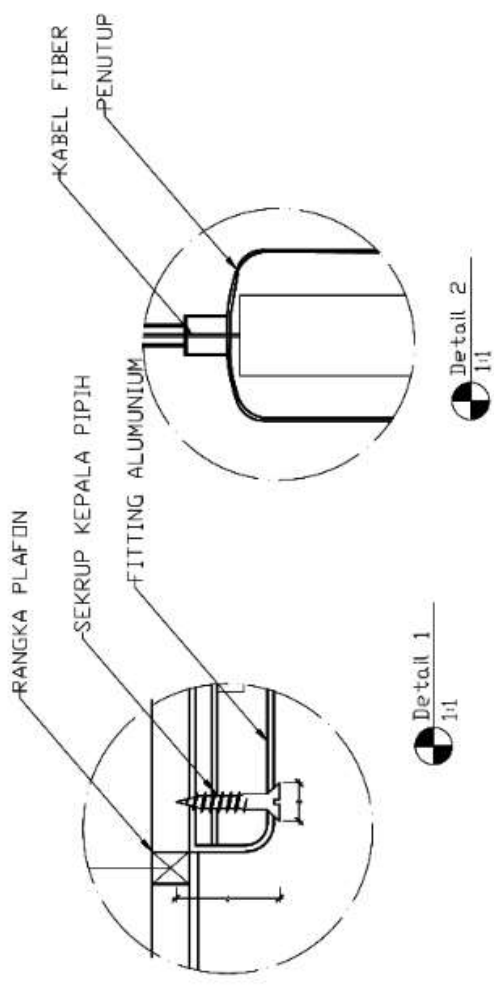
	DI RENCANA DOKUMEN REVISI REVISI REVISI	REVISI REVISI REVISI REVISI REVISI	REVISI REVISI REVISI REVISI REVISI	REVISI REVISI REVISI REVISI REVISI
	REVISI REVISI REVISI REVISI REVISI	REVISI REVISI REVISI REVISI REVISI	REVISI REVISI REVISI REVISI REVISI	REVISI REVISI REVISI REVISI REVISI
	REVISI REVISI REVISI REVISI REVISI	REVISI REVISI REVISI REVISI REVISI	REVISI REVISI REVISI REVISI REVISI	REVISI REVISI REVISI REVISI REVISI

RENCANA MEE RUANG SINTA

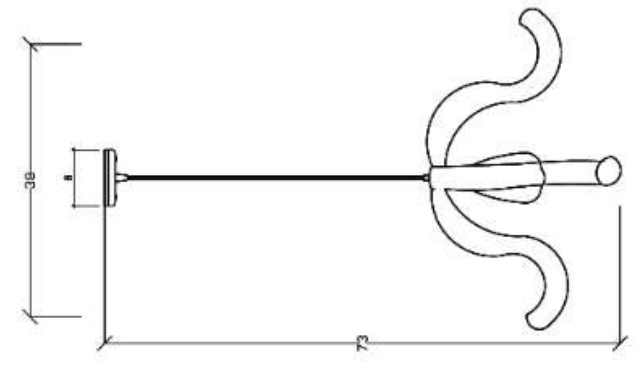




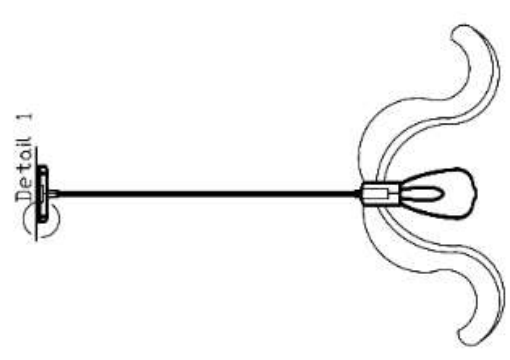
Tampak Atas



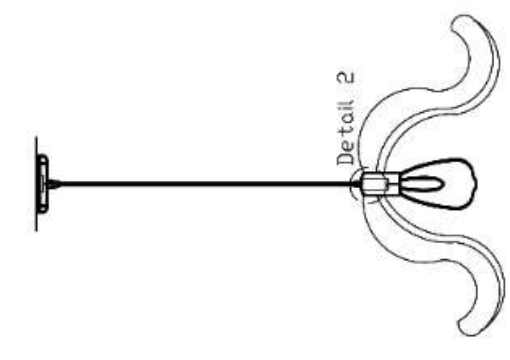
ISOMETRI



Tampak Depan



Potongan A-A'



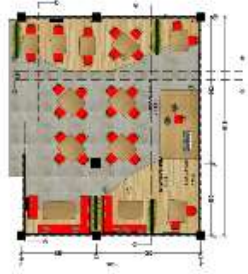
Detail B-B'

Tampak Samping

 INSTITUT TEKNOLOGI SURABAYA DEPARTEMEN TEKNIK ARSITEKTUR FAKULTAS TEKNIK	NAMA : SYIFA ANDRIANI		TANGGAL :	NILAI
	NRP : 0841144000002		SATUAN :	
	DOSEN : Dr. Ir. SUSY NUDI ASTUTI MT		SKALA : 1 : 30	
			DETAIL LIGHTING RUANG 1	

**LAMPIRAN 3**  
**VIEW**

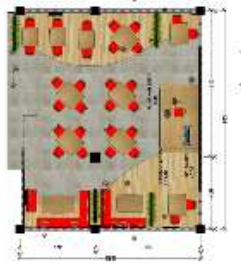




DESAIN INTERIOR RUMAH MAKAN HANDAYANI DENGAN NUANSA BUDAYA SURABAYA DAN MADURA

VIEW 1 - AREA MAKAN SINTA

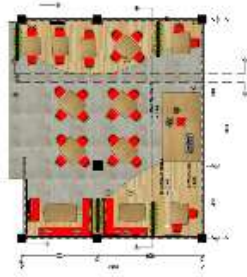
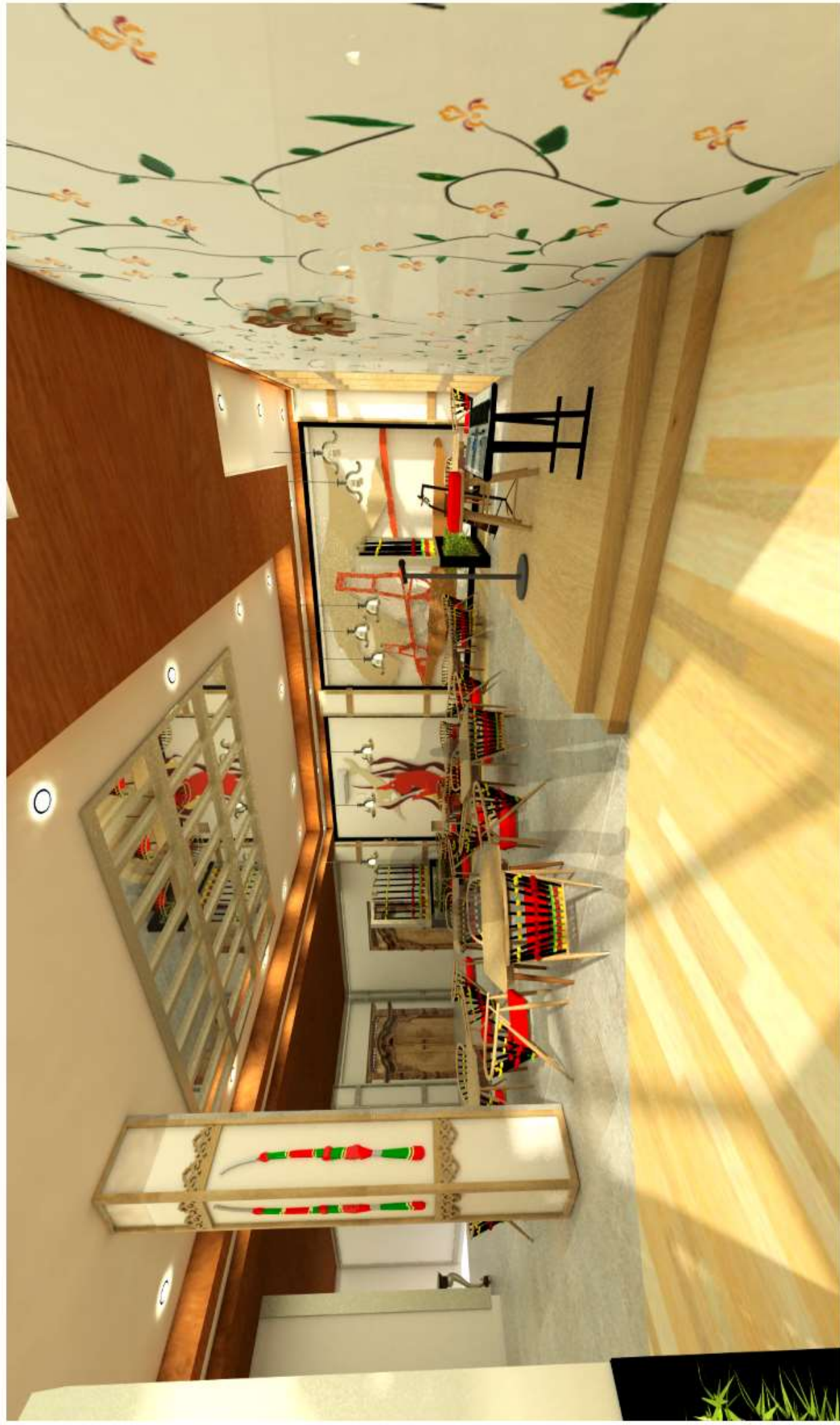




DESAIN INTERIOR RUMAH MAKAN HANDAYANI DENGAN NUANSA BUDAYA SURABAYA DAN MADURA

VIEW 2 - AREA MAKAN SINTA

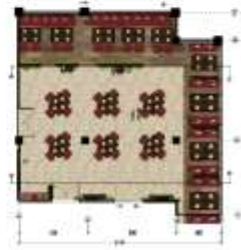




DESAIN INTERIOR RUMAH MAKAN HANDAYANI DENGAN NUANSA BUDAYA SURABAYA DAN MADURA

VIEW 3 - AREA MAKAN SINTA





DESAIN INTERIOR RUMAH MAKAN HANDAYANI DENGAN NUANSA BUDAYA SURABAYA DAN MADURA

VIEW 1 - HALL MAKAN

Generasi Tua





DESAIN INTERIOR RUMAH MAKAN HANDAYANI DENGAN NUANSA BUDAYA SURABAYA DAN MADURA

VIEW 2 - HALL MAKAN





DESAIN INTERIOR RUMAH MAKAN HANDAYANI DENGAN NUANSA BUDAYA SURABAYA DAN MADURA

### VIEW 3 - HALL MAKAN





DESAIN INTERIOR RUMAH MAKAN HANDAYANI DENGAN NUANSA BUDAYA SURABAYA DAN MADURA

VIEW 1 - CAFÉ HANDAYANI







DESAIN INTERIOR RUMAH MAKAN HANDAYANI DENGAN NUANSA BUDAYA SURABAYA DAN MADURA

VIEW 3 - CAFÉ HANDAYANI



# RENCANA ANGGARAN BIAYA (RAB)

Pekerjaan : Desain Interior Rumah Makan Handayani Dengan Nuansa Budaya Lokal Surabaya dan Madura

Lokasi : Surabaya, Jawa Timur

Tahun : 2018

No.	Uraian Pekerjaan	Volume	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Harga (Rp)	Total
Pekerjaan Lantai						
1	Aplikasi leveling panggung	3.7	m <sup>2</sup>	100,000	370000	13420000
2	Memasang keramik lantai granit abu abu 50 x 50 cm	60.5	m <sup>2</sup>	180,000	10890000	
3	Pemasangan lantai vinyl 18.5 x 90 cm	13.5	m <sup>2</sup>	160,000	2160000	
Pekerjaan Dinding						
1	Pekerjaan pemasangan wallpaper	16	m <sup>2</sup>	120,000	1920000	7610500
2	Pengerjaan cat dinding krem	24.5	m <sup>2</sup>	19,000	465500	
3	Pekerjaan mural	49.5	m <sup>2</sup>	50,000	2475000	
4	Aplikasi frame kotak kayu pada kolom 5mm	25	m <sup>2</sup>	110,000	2750000	
Pekerjaan Plafon						
1	Pekerjaan up ceiling	42	m <sup>2</sup>	100,000	4200000	17367000
2	Pemasangan frame kotak besi	6	m <sup>2</sup>	20,000	120000	
3	Pemasangan cermin plafon	25	m <sup>2</sup>	70,000	1750000	
4	Pengerjaan cat plafon warna krem	143	m <sup>2</sup>	19,000	2717000	
5	Pemasangan HPL kayu coklat list plafon	143	m <sup>2</sup>	60,000	8580000	
Pemasangan Furnitur						
1	Pengadaan kursi makan	30	buah	2,250,000	67500000	

2	Pengerjaan meja makan 100 x 100 cm	10	buah	2,500,000	25000000	118400000
3	Pengadaan meja makan 60 x 150 cm	2	buah	2,500,000	5000000	
4	Pengadaan Bench	5	buah	1,800,000	9000000	
5	Pengadaan Bar Stool	1	buah	2,300,000	2300000	
6	Pengadaan Partisi	3	buah	3,200,000	9600000	
Pekerjaan Pintu dan Jendela						
1	Pemasangan kaca jendela 5mm	10	m <sup>2</sup>	97,500	975000	3175000
2	Pemasangan kusen jendela 5 cm	20	m <sup>2</sup>	110,000	2200000	
Pekerjaan Instalasi Listrik						
1	Pemasangan lampu LED downlight	35	buah	1,350,000	47250000	79340000
2	Pemasangan Lampu gantung	13	buah	1,700,000	22100000	
3	Pemasangan saklar ganda	2	buah	45,000	90000	
4	Pemasangan Ac Daikin Split 1.5 PK	3	buah	3,300,000	9900000	
Pengadaan Barang Elektronik						
1	Pengadaan speaker standing	3	buah	4,500,000	13500000	14100000
2	Pengadaan mic	1	buah	600,000	600000	
TOTAL						215015000





## BIODATA PENULIS



Penulis bernama lengkap Syifa Anggraeni atau kerap disapa Syifa dilahirkan di Kebumen, tanggal 28 Maret 1995 dan merupakan anak pertama dari 3 bersaudara. Penulis menempuh jenjang pendidikan formal dari SDIT Ibnu Abbas Kebumen, selama 6 tahun, SMP Negeri 2 Kebumen, dan dilanjutkan ke SMA Negeri 2 Kebumen. Setelah lulus SMA pada tahun 2014, penulis melanjutkan ke Departemen Desain Interior ITS dengan NIM 08411440000002.

Di Departemen Desain Interior penulis sempat aktif di beberapa organisasi dan kegiatan kampus. Penulis berkontribusi dalam kepengurusan himpunan jurusan sebanyak 2 periode. Periode pertama kedudukan sebagai Staff Divisi Kesma periode Raynor Himpunan Mahasiswa Desain Interior. Periode kedua kedudukan sebagai Kepala Divisi Kewirausahaan periode Aksentuasi HMDI. Penulis juga aktif pada kegiatan institut yaitu kegiatan Gerigi dan Pammits.

Ketertarikan penulis terhadap seluk beluk interior restoran mendorong penulis untuk menjadikan Rumah Makan Handayani sebagai objek penelitian Tugas Akhir dengan mengangkat judul 'Desain Interior Rumah Makan Handayani Dengan Nuansa Budaya Surabaya dan Madura'. Tugas Akhir ini diharapkan dapat menambah wawasan penulis mengenai dunia desain interior restoran dan membantu Rumah Makan Handayani dalam memiliki ruang-ruang resto yang sesuai kebutuhan.